

~~68 9n 20 975~~

~~77 — 7.~~

LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS

Qui apprend à ordonner toutes sortes de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries : avec de nouveaux desseins de Tables.

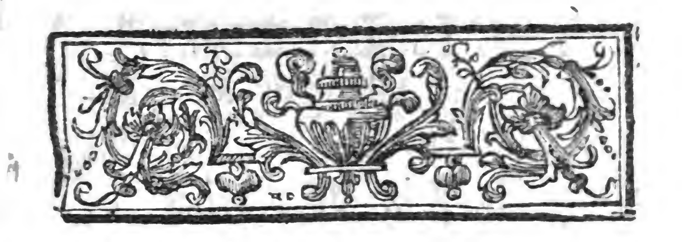
Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtels & Officiers de Cuisine.

TOME PREMIER.

NOUVELLE EDITION, Revûë & corrigée.



A AMSTERDAM,
AUX DEPENS DE LA COMPAGNIE.
M. DCC. XXXIV.

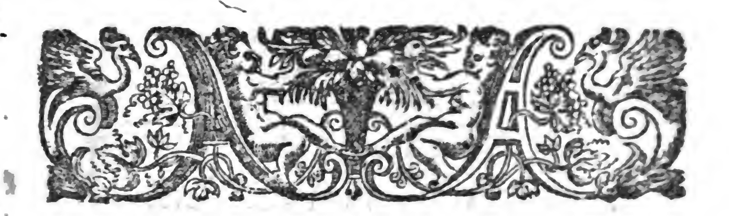


AVERTISSEMENT.

COmme les perſonnes qui ſavent que le Cuiſinier François eſt imprimé à Paris en trois Volumes, pourroient être ſurpris de ne le trouver ici qu'en deux, nous croyons devoir les avertir qu'il eſt le même & auſſi complet que celui de Paris. Le ſeul changement que nous avons apporté dans cette nouvelle Edition, eſt d'avoir ſuprimé un des titres, ayant obſervé d'ailleurs le même ordre que dans l'Edition de Paris. Nous ne l'avons

fait que pour obliger les acheteurs du preſent Livre, en leur facilitant le prix de l'achat & nous avons employé pour cet effet un caractere beaucoup plus menu que celui de l'Edition en trois Volumes.

TA



PREFACE.

COMME cet Ouvrage n'eſt pas le premier qui ait paru ſur pareilles matieres, on ne ſe croit point obligé d'en juſtifier l'entrepriſe. On dira donc que ce n'eſt point une choſe qui eût beſoin de nouvelles Inſtructions, puiſqu'elle eſt ſi familiere : mais ſi les autres Arts ſe perfectionnent tous les jours, n'y a-t-il pas lieu de croire le même de celui ci? On en ſera d'autant plus convaincu qu'on verra dans ce Traité des manieres nouvelles

pour confire les Fruits, & d'autres particularitez qui sont bien differentes de ce qu'ont écrit ci-devant quelques Auteurs.

Comme les Officiers de Bouche sont un peu plus occupez en France, & dans les autres Païs qui approchent de la délicatesse de ce Royaume, on a crû leur faire plaisir de les instruire dans cet Ouvrage de ce qu'il y a de plus nouveau, de meilleur goût, & de plus curieux touchant les differentes parties de leur Emploi: La principale est la Confiture, tant seche que liquide, & c'est par-là que l'on a commencé; On explique ensuite les manieres de confire toutes sortes de Fruits.

Fruits à l'Eau-de-vie, de faire des Compotes pour toute l'année, des Conſerves de fleurs & de Fruits, des Marmelades, des Pâtes de Fruits, des Clarequets, des gelées de Fruits, & toutes ſortes de Biſcuits, les plus nouveaux & les plus délicats, & beaucoup d'autres petits ouvrages de four; Les Paſtilles, les Grillages, les Amandes à la prâline, les Dragées fines, le Caramel, les Candys, & toutes ſortes de Crêmes & Fromages n'y ſont pas oubliez, & on a traité ces matieres avec le plus d'ordre & d'éclairciſſement qu'il a été poſſible.

Dans la ſeconde Partie, on traite les manieres de faire tou-

tes ſortes de Sirops, d'Eaux & Fruits glacez; des Liqueurs d'Italie & de la Diſtillation, des meilleures eſſences, des Roſſolis, des Hypocras & des meilleurs Ratafiaz, des Eaux de ſenteur diſtillées, des meilleures Pommades, des Pâtes d'Amandes pour les mains; toutes ſortes de Savonettes, & beaucoup d'autres choſes qui regardent les Parfumeurs, & quoique ces derniers articles ne regardent point les Officiers, je crois qu'ils ne ſeront pas fâchez de les trouver ici.

La troiſiéme Partie, où il eſt parlé des Fruits, ne leur doit pas être moins utile, puiſque c'eſt une maniere qui eſt de la por-

portée de tout le monde : ce qu'on en dit est d'ailleurs assez particulier, & conforme au goût de la Cour, & à l'usage qu'on peut faire des Fruits pour les Services. Ainsi ce doit être une commodité pour les Maîtres d'Hôtels & Officiers qui ont à en acheter afin de ne choisir que ce qui est meilleur, & de les savoir gouverner & employer comme il faut.

On a touché sur la fin de la connoissance des Melons & la maniere de confire les Capres & Cornichons, des differentes sortes de Vinaigre, des Salades pour les quatre Saisons de l'année, & on finit par des garnitures de Fleurs qui servent à en-

enjoliver les Services pendant tous les mois de l'année, & par differens modeles pour bien dresser un Fruit suivant le goût d'à-present, dont l'arrangement appartient aux personnes employées à l'Office.

TABLE DES CHAPITRES De l'Instruction pour les Confitures.

CHAP.

TA-

TABLE
DE MODELES DE REPAS ET DE MENUS.

TABLE

MODELES DE REPAS ET DE MENUS en maigre.

Li-

Voyez là-dessus la Table des Matieres.

Fin de la Table des Modeles de Repas & de Menus.

APPROBATION.

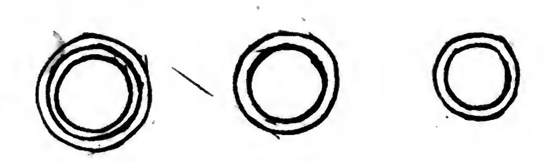
J'Ai lû par l'ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, *Le nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois, & Nouvelle Inſtruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits :* Et je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'Impreſſion. Fait à Paris ce 18. Janvier. 1727.

Signé, BURETTE.

LE

PLATS

Grand 16 pouces ½. — Moyen 15 pouces — Petit 12 pouces.



Hors d'oeuvres 10 pouces ¼.

Hors d'œuvres. ſur les Colliers. 10 pouces ¼.



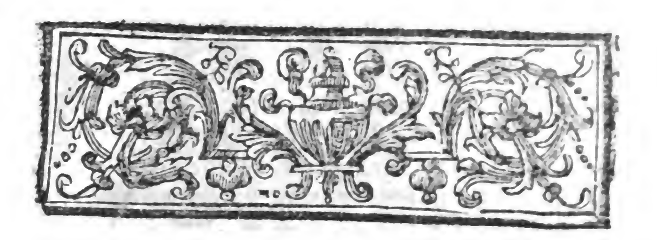
Echelle de neuf pieds

1 2 3 4 5 6 7 8 9

urra voir par cette Echelle la longueur
eur des Tables.

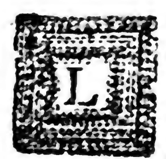
Machine, autre de Table,





LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toutes sortes de Repas en gras & en maigre, les Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries.



E plaisir de la Table est de tout âge, de tout sexe & de toute Nation; & il n'y en a aucune qui ne veuille être servie à la Françoise. Le bon goût & la santé sont également interessez à la delicatesse des Aprêts & à la propreté des Services. Ce sont les deux parties que ce Livre-ci renferme. Il apprend à aprêter toutes sortes de mets gras & maigres, &c. les servir avec goût Il ne manque à cela, pour achever tout ce qui regarde le manger, que de parler des Confitures & Liqueurs; mais cette derniere partie des Servives de Table mérite à

part un troisiéme Tome, qui suivra ces deux-ci, où la Cuisine est traitée à fond; en sorte que les trois Tomes font le corps complet, & ils sont necessaires non seulement à tous Officiers de Bouche, mais même à toutes personnes qui voudront manger quelque chose de bon & de propre, Grands Seigneurs & Bourgeois, à la Ville ou à la Campagne: car on y apprend à mettre tout en usage, & il y a autant d'épargne que de plaisir & d'agrément pour tout le monde à pratiquer ce qui est ici enseigné. On y a à choisir, & on pourra pousser la chose tant & si peu loin qu'on voudra.

Du Maître d'Hôtel.

LES fonctions de Maître d'Hôtel regardent la dépense generale qui se fait journellement dans une grande Maison, selon l'ordre qui lui en est donné par le Seigneur ou par son Intendant.

Le Maître d'Hôtel doit être entendu & capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans la Maison; & en prenant possession de sa Charge, il doit dresser un état détaillé de toute la Vaisselle d'argent, des Porcelaines, du Linge & des Ustenciles de l'Office, en faire autant dans la Cuisine, & visiter toutes les Provisions, marquer le tout exactement sur un Registre, le présenter au Seigneur ou à l'Intendant pour qu'il le signe, & il le gardera pour le representer au besoin. C'est à lui de choisir de bons Officiers, tant d'Office, que de Cuisine, & à les changer, de même que les Marchands qui fournissent la Maison, quand les uns & les autres ne se trouvent pas capables, ou ne font pas leur devoir.

Il doit se fournir de tout ce qui est necessaire dans la Maison, & délivrer ce qu'il faut aux Domestiques, sans les chagriner; en prenant garde de

ne rien donner de trop à personne, pour que le bien du Maître ne se dissipe point.

C'est à lui à faire marché avec un Boulanger, pour fournir le pain de la Table & celui des Domestiques. Il le lui fera apporter tous les jours à l'Office, & celui des Domestiques leur sera distribué par l'Officier.

Il faut aussi qu'il se connoisse en Vin pour la Table du Seigneur, en toutes sortes de Liqueurs, & en Vin commun, qu'il achetera en piece & le mettra ès mains de l'Officier pour en faire la distribution, & lui en faire rendre compte sur un Etat.

Il doit encore se connoître en Viande, & faire marché par un écrit avec un Boucher à tant la livre pour toute l'année, tant Bœuf, Veau que Mouton; avoir soin de faire peser la Viande devant lui, & en tenir un Memoire exact.

Il doit pareillement faire marché avec un Rotisseur pour l'année, à tant chaque piece, tant pour la Volaille que pour le Gibier. S'il ne fait point marché à l'année, il doit aller de tems en tems à la Vallée, pour savoir le prix courant de toutes choses, suivant les tems & les saisons, & prendre là-dessus les mesures necessaires pour le profit du Seigneur.

Il en fera de même chez un Chaircutier, pour qu'il le fournisse de Lard, de Jambon de Mayence, de Bayonne & autres, de Saucisses, d'Andoüilles, Langues fourrées & autres choses concernant les Entremets; même de Sain-Doux & de Vieux-Oing.

Il doit aussi se connoître en toutes sortes de Poissons tant de mer que d'eau douce, & en toutes sortes de Legumes & de Fruits.

Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le Sucre, les Epiceries, Bougies, Flambeaux de Poing, Huile & autres Marchandises necessaires à la Maison, & avec un Chandelier pour la Chandelle.

Il est aussi de son devoir d'avoir soin du Sel, du Poivre, du Clou, de la Muscade, du Massis, de la Canelle, du Poivre long, Gomme Adragante, Ecorces de Citron vertes confites, Musc, Ambregris, Sucre, Morilles, Mousserons, Truffes, Anchois, Olives, Vinaigre de toutes sortes de Fleurs, & de toutes sortes de Fromage, de Brie, de Marolle, de Parmesan, de Roquefort, & autres choses dont il faut qu'il fournisse chaque jour la Cuisine & l'Office.

Il aura soin des Batteries de Cuisine, & fera raccommoder & remplacer tout ce qui est necessaire à l'Office & la Cuisine.

L'Eté, il fera pour l'Hiver la Provision de Bois & Charbon, pour la Chambre & pour la Cuisine: fera distribuer le tout à propos, & prendra garde qu'il ne s'en consomme trop à la Cuisine.

Il doit aussi faire marché pour l'Avoine, le Foin & la Paille; en faire les provisions, quand il y en a le plus en abondance, & qu'elles sont à meilleur marché, & fournir pour l'Ecurie tous les ustenciles qui y sont necessaires.

Il faut qu'il sache bien dresser un Menu & regler les Services de toutes les differentes Tables qu'il plaira au Seigneur d'avoir, & cet Officier doit connoître la délicatesse de toutes sortes d'Entrées, Potages, Rôts & Entremets; car sans cela il lui est impossible de dresser un Menu dans la derniere perfection.

Quand le Maître voudra donner un Repas extraordinaire, c'est au Maître d'Hôtel à prendre ses précautions sept ou huit jours auparavant, pour s'informer chez les Marchands, savoir ce qu'il y aura de meilleur chez le Boucher, chez le Rôtisseur, au Marché, & par tout, afin d'avoir ce qu'il y a de plus nouveau & de meilleur. Il visitera la Vaisselle & la Batterie de Cuisine, songera au Fruit & à la quantité de Corbeilles & de Compotes qu'il aura

aura à servir ; prendra un beau plan pour sa Table, en y arrangeant tous ses Services, & remarquant bien les differentes grandeurs de ses plats, & ce qu'il mettra dedans ; il se munira toûjours le plus qu'il pourra de Vaisselle & de Batterie, & en jettant un beau plan de Table, il fera ses Menus le mieux & le plus délicatement qu'il pourra ; & s'il faut pour servir, plus d'Officiers qu'il n'y en a au service du Maître, il doit voir avec les Chefs de la Maison qui on prendra, pour que tout aille bien, & que rien ne s'égare à la Cuisine & à l'Office.

Il fera toûjours mettre le Couvert de bonne heure, ayant soin que le tout soit bien arrangé & le Buffet bien garni, que le Domestique soit tout prêt à servir & n'interrompe pas les personnes qui sont à table.

Après qu'il aura servi un Service, il se tiendra un moment auprès de la Table, pour voir si personne n'a rien à lui dire sur le Service : & si on se plaignoit d'un Plat, il doit le dire honnêtement à l'Officier de Cuisine qui l'aura fait, afin qu'une autre fois il y prenne garde : & si on le loüoit de quelques Plats, en avertir de même les Officiers, afin qu'ils continuent dans le même goût.

Il ne faut point laisser trop long-tems les Maîtres à chaque Service, de peur qu'ils ne s'ennuyent : on ne les laissera qu'un quart d'heure ou un quart d'heure & demi à chaque Service, suivant au surplus la coûtume du Maître.

Un quart d'heure après qu'il aura servi, il retournera à la Cuisine, & fera arranger tous ses Plats proprement essuyez sur une Table, autre que celle où l'on a travaillé, & qui sera couverte d'une nappe bien blanche, pour essuyer le dessous des Plats qui gâteroient la Table du Maître. Ensuite le Maître d'Hôtel appellera tout son monde, pour enlever les Plats, après avoir encore donné le coup d'œil sur son Service, afin de remarquer la gran-

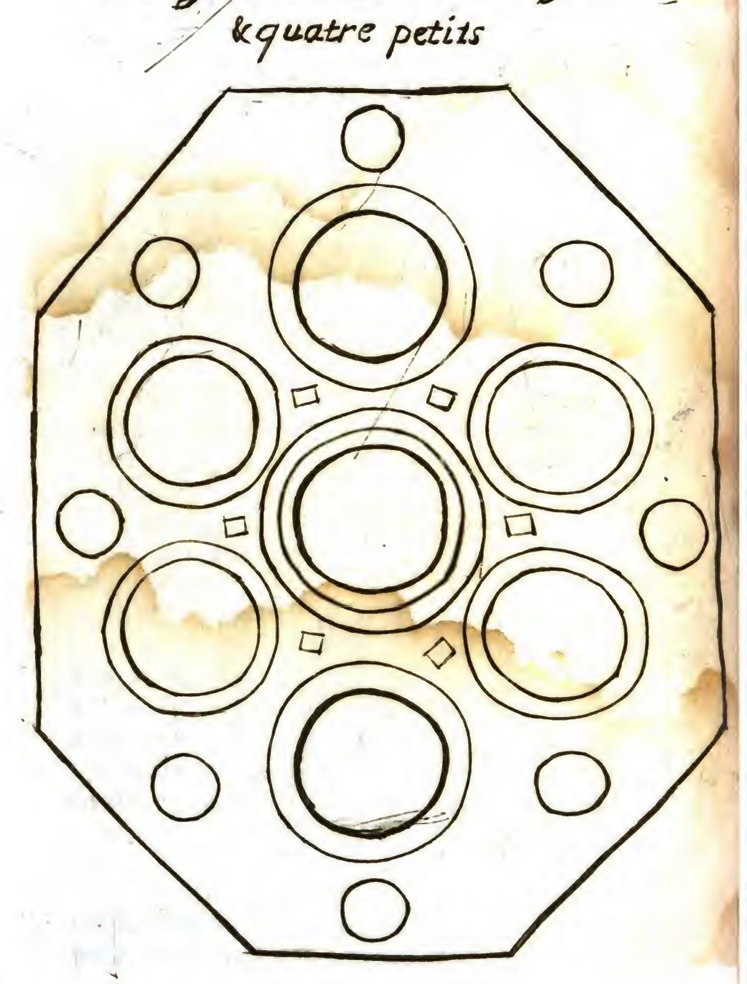
deur de ses Plats, grands, moyens & petits, & comment ils doivent être placez : car rien n'est plus désagreable que de voir un Service embroüillé, confus ou mal rangé ; cela diminue le Service de moitié. En ôtant un Plat de dessus la Table, il en remettra un autre, afin de ne pas approcher les personnes qui sont à table, plusieurs fois de suite, crainte de les incommoder.

Après le dernier Service de Cuisine, il ira voir son Fruit à l'Office, & le fera arranger sur une Table, de la même façon qu'il doit être servi sur la Table du Seigneur, afin qu'il remarque où il placera ses Corbeilles, ses Compotes & autres : & pour servir le Fruit, il ôtera generalement tout ce qui est dessus la Table, avant que de poser le premier Plat de Fruit. Après qu'il aura servi tout, il restera un moment, pour sçavoir si on n'a rien à lui dire sur le Fruit ; & ensuite il ira à la Cuisine remarquer ce qu'il a desservi, voir s'il n'y a rien qui puisse se servir une seconde fois, & ordonner le reste pour toutes les Tables d'Officiers, Demoiselles & autres.

Quand vous aurez un Repas reglé à donner, vous aurez attention au nombre des Personnes, pour placer vos couverts, & à la qualité des Viandes pour les bien ordonner, afin d'éviter le voisinage de deux Plats d'une même façon, sans en intermedier un d'autre sorte ; car autrement la chose seroit de mauvaise grace, & pourroit contraindre le goût de quelques-uns de la Table, chacun n'aimant pas la même chose.

Vous observerez aussi la forme de la Table, soit ronde, soit ovale, coupée ou quarrée, pour la disposition de vos Plats & de vos Couverts, afin qu'il y ait un tel ordre, que chacun puisse prendre ce qui conviendra à son appetit, & que ceux qui serviront ne soient contraints en rien, & n'incommodent personne en servant ou desservant ; qui est une

Table de Six à huit Couverts, servie à un grand Plat, deux moyens, & quatre petits



une chose fort désagreable, qui néanmoins n'arrive que trop souvent.

TABLE

De six à huit Couverts, servie à un grand Plat, deux moyens & quatre petits.

PREMIER SERVICE POUR UN DÎNE'.

UN piece de Bœuf, garnie de petits Pâtez & d'Hatteletes de Ris-de-veau, & une essence de Jambon dessus.

Deux potages : Un d'une Bisque de pigeons.

Un autre d'un Chapon gras aux Laitues & aux pointes d'Asperges.

Quatre Entrées.

Deux poulets gras à l'Angloise à la broche, & une essence de Jambon dessus.

Des Filets mignons aux Laitues.

Un pâté chaud de Lapreaux.

Deux petits Oisons aux pointes d'Asperges.

SECOND SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Un de deux Campines.

Un autre de deux Levreaux.

Un autre de huit pigeons.

Deux Salades.

Deux Sausses.

TROISIÉME SERVICE.

Pour le plat du milieu, un Jambon cuit à la broche.

Pour les deux bouts, une Tourte de Crême, & un plat de Petits choux.

Quatre moyens Entremets.

Un pain au Jambon.

Des Ris-de-veau piquez à la broche, & un jus dessous.

Un Ragoût de Mousserons.

Des Asperges au jus.

Ce Service peut servir pour un Soupé, changeant la piéce de Bœuf en un quartier de Veau ou Aloyau, ou une autre grosse Entrée.

TABLE

De dix à douze Couverts, servie à neuf: savoir, un grand Plat, deux moyens, quatre petits, deux Hors-d'œuvres.

PREMIER SERVICE POUR UN SOUPE'.

POur le plat du milieu, un Oil.

Deux moyennes Entrées.

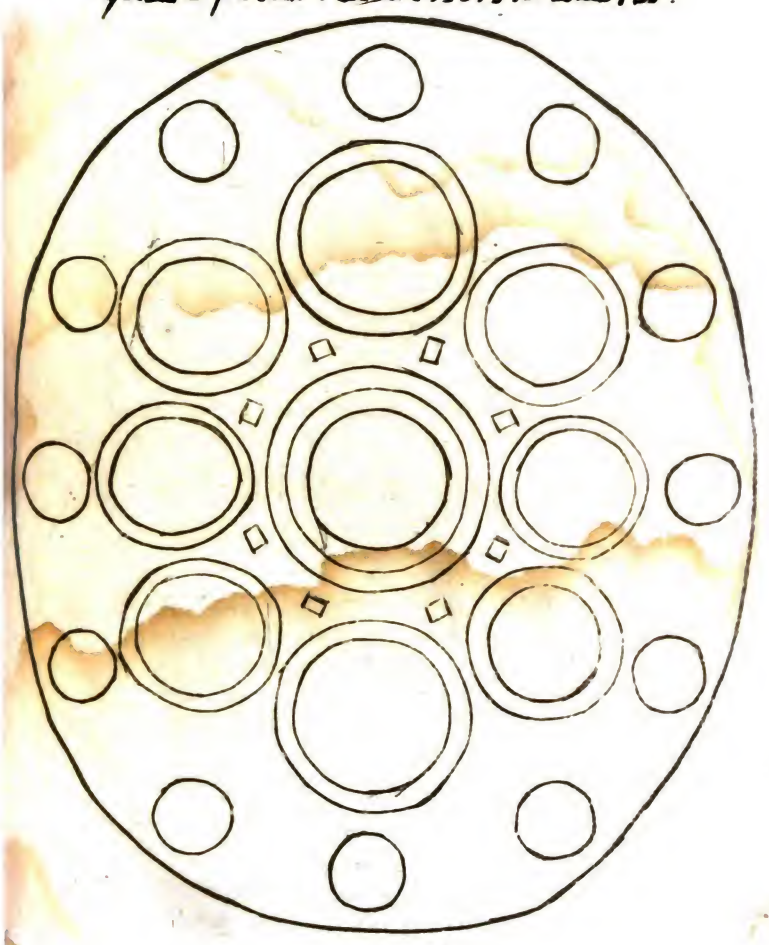
Une Terrine de perdreaux aux choux.
Une Terrine de filets de Canard à la purée verte.

Quatre moyennes Entrées.

Une Tourte de pigeons.
Deux poulardes en galantine.

Un

Table de dix à douze Couverts, servie à neuf, sçavoir un grand Plat, deux moyens, quatre petits, deux Hors-d'œuvres.



Un filet de Bœuf piqué, aux concombres.
Une Grenade au sang.

Deux Hors-d'œuvres.

Des Cailles à la poële.
Des petits poulets à la cendre, avec une essence de Jambon dessus.

SECOND SERVICE.

Pour le plat du milieu, un petit quartier de Veau piqué & servi dans son jus.

Quatre Plats de Rôt, deux de noir, & deux de blanc.

Deux plats; dans chacun une Poule de Coq, garnie de poulets aux œufs.
Un de quatre Lapreaux.
Un de Faisandeaux, garnis de Cailleteaux.

Quatre Hors-d'œuvres.

Deux Salades.
Et deux Sausses.

TROISIE'ME SERVICE.

Pour le plat du milieu, un pâté de perdrix, ou une Hure de Sanglier.

Deux moyens Plats.

Une Omelette à la Noaille.
Un plat de Créme frite, garni de beignets de pêches dans la saison, ou autres.

Quatre moyens.

Un Ragoût de Truffes vertes.
Un plat d'Artichaux à la braise, au Jambon.
Un plat de petits Pois dans la saison.
Un Ragoût de queues d'Ecrevices.

Deux Hors-d'œuvres.

Un plat d'Animelles frites.
Et un plat de Ramequins.

TABLE

De quatorze à quinze Couverts servie à trois grands plats, quatre moyens & quatre petits.

PREMIER SERVICE POUR UN SOUPÉ.

POur le plat du milieu un Rôt-de-bif de mouton aux fines herbes.

Deux Potages.

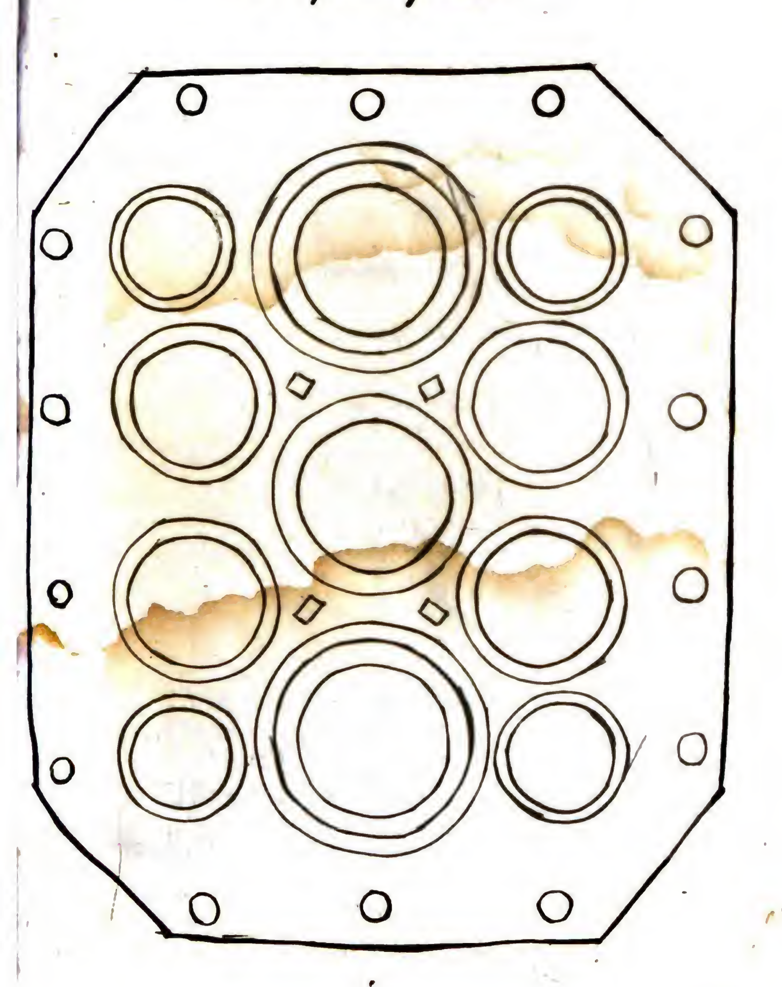
Un Potage de Poulets à la purée verte.
Un Potage de Pigeons aux Ecrevices.

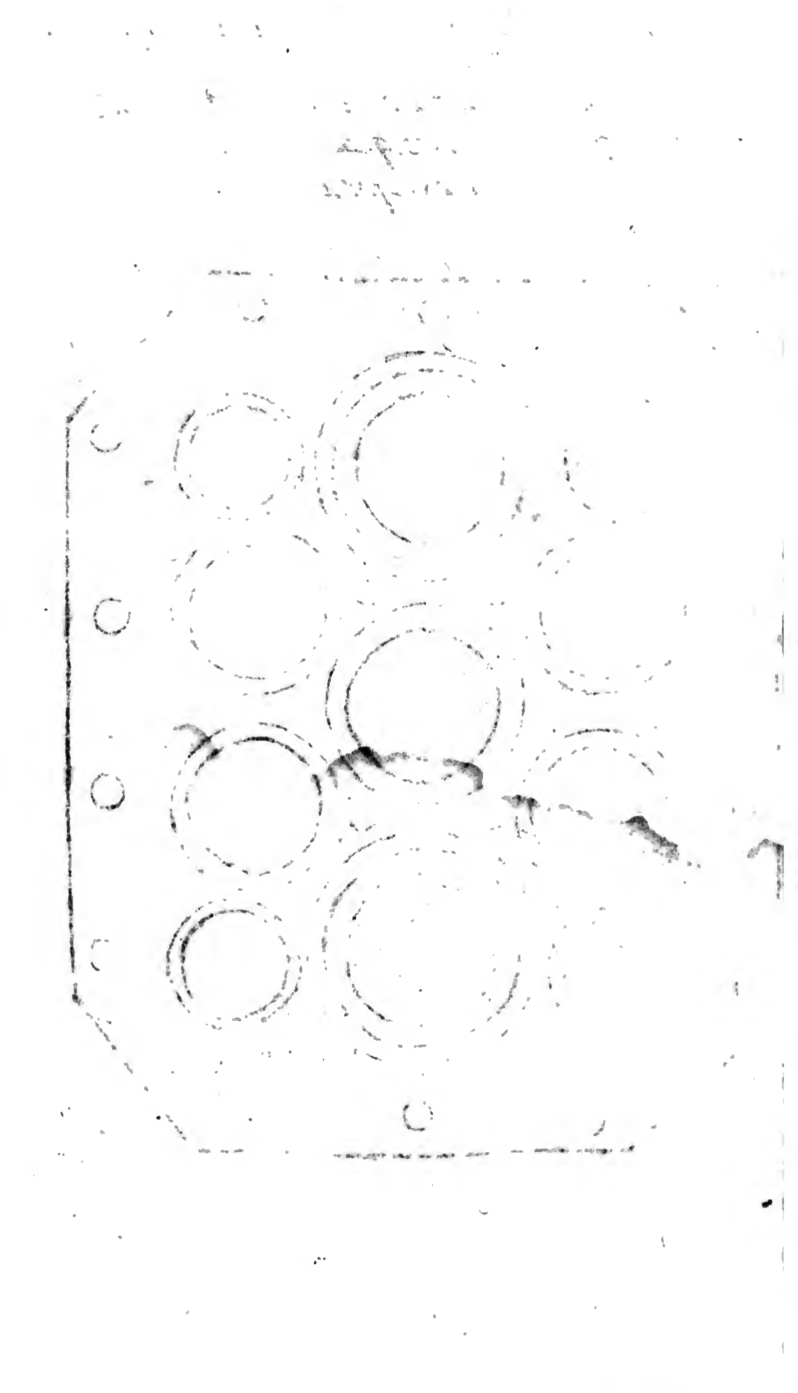
Quatre moyennes Entrées.

Un Pâté chaud de Cailles.
Une terrine de tendrons de Veau & de Pigeons aux pois.
Deux Faisans à la sausse à la Carpe.
Un Poupeton de Perdreaux.

Qua-

Table de quatorze à quinze Couverts, servie à trois grands Plats, quatre moyens, & quatre petits.





Quatre Hors-d'œuvres.

Une Marinade de Poulets gras.
Des queues de Mouton ftites.
Des Fricandeaux aux Cardons d'Efpagne.
Des Sarcelles aux Olives.

SECOND SERVICE.

Un grand plat de Rôt, composé de deux petits Marcaffins.

Deux moyens.

Dans chacun un Faifan garni de quatre Perdreaux.

Quatre moyens.

Un de deux Campines.
Un de quatre Poulets aux œufs.
Un de huit Pigeons.
Et un de douze Cailles, ou de Tourterelles.

Quatre Hors-d'œuvres.

Deux Salades.
Deux affiettes d'Oranges ou de Citrons.
On peut fervir dans les deux flancs, deux Sauffes.

TROISIE'ME SERVICE.

Un Pâté de Jambon pour le plat du millieu.
Pour les deux bouts, un plat de Blanc-manger.
Un plat de Crême de Chocolat.

Quatre moyens plats d'Entremets.

Un plat de Truffes.

Un plat de Ris-de-veau frits.
Un plat d'Oeufs au blanc de Perdrix.
Et des Croûtes aux Ecrevices.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un Pain aux Champignons.
Des Cardes au jus.
Un Ragoût de Foyes gras.
Et un Ragoût de Crêtes aux Mousserons & aux Truffes vertes.

TABLE

De quinze à seize Couverts à Soupé, servie d'un grand plat, deux moyens, quatre petits, & six Hors-d'œuvres.

POur le plat du milieu, un quartier de Veau de riviere dans son jus.
Pour les deux bouts,
Un Pâté Royal.
Une terrine de Faisans aux Truffes vertes.

Quatre Potages.

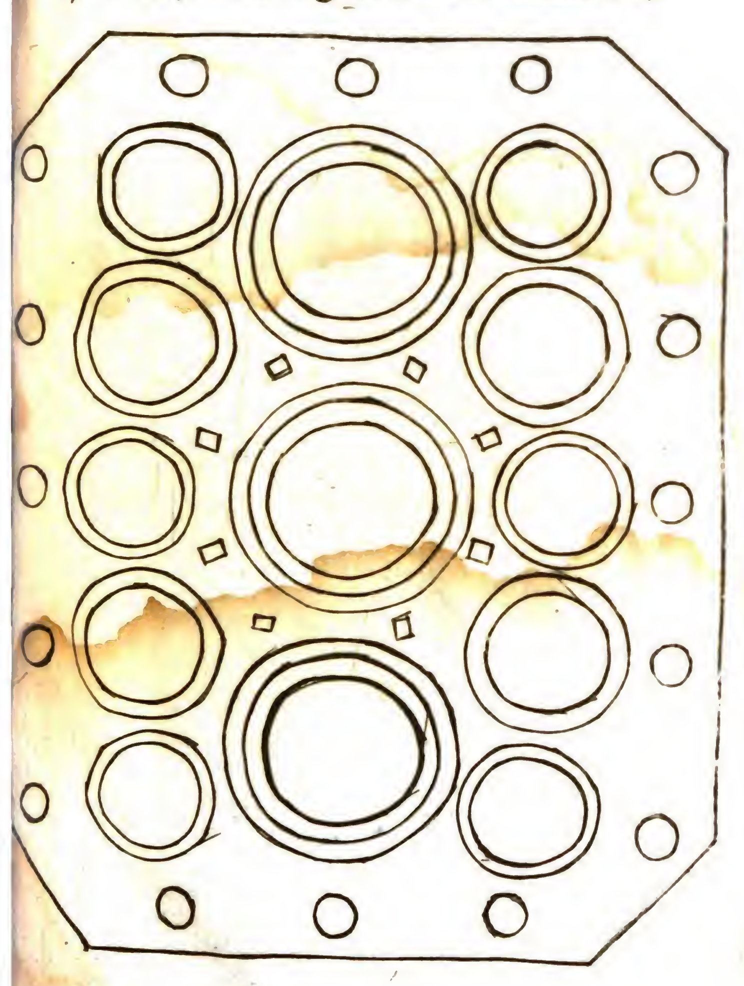
Un d'une Poularde aux Oignons.
Un de Cannetons à la purée verte.
Un de Cailles au Coulis à la Reine.
Un d'une Bisque de Pigeons.

Six Hors-d'œuvres.

Un de Perdreaux aux fines herbes à la broche, avec une essence de Jambon.
Un de Poularde accompagnée.
Un Poupeton de Tourterelles.
Un de Cannetons gras au jus.

Un

Table de quinze à seize Couverts à Soupé. Servie d'un grand Plat, deux moyens, quatre petits. & six Hors d'œuvres.





Un de Fricandeaux de Mouton à la Paſſe-pierre.
Un de Filets de Bœuf farcis à la braiſe, avec un ragoût de Mouſſerons deſſus.

SECOND SERVICE.

Sept plats de Rôt.

Pour le plat du milieu, deux Marcaſſins.
Pour le fil de la Table, deux Poûles de Coq, garnies de quatre Poulets aux œufs.
Un de deux Campines, garni de Poulets gras.
Pour les quatre moyens.
Un de Perdreaux.
Un de Faiſandeaux.
Un de Cailles.
Un de Lapreaux.

Six Hors-d'œuvres.

Deux d'Oranges & de Citrons.
Deux Salades cuites.
Deux Salades d'herbes.
Deux Sauſſes.

TROISIE'ME SERVICE.

Pour le plat du milieu, un Pâté de Faiſans.
Pour le fil de la Table, un Jambon.
Un Soupreſſé garni de Mortadelle.
Pour les Flancs,
Une Tourte de Piſtaches.
Un plat de Beignets de Blanc-manger, garni de Boucons frits.

Quatre moyens plats d'Entremets.

Un de Truffes.
Un d'Artichaux à l'eſtoufade, avec une eſſence de Jambon.

Un de Foyes gras en caisse.

Un de Champignons farcis au Coulis de Perdrix.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un Ragoût de Ris d'Agneau au blanc.

Un Ragoût de Morilles à la Crême.

Un de montans de Laitues Romaines au jus, ou bien des Cardes.

Un de róties de Jambon.

TABLE

De vingt Couverts, servie à vingt-un : un grand plat, quatre moyens, huit petits, huit Hors-d'œuvres, à Soupé.

POur le plat du milieu, un quartier de Veau.

Pour les deux bouts, deux pots à Oils.

Pour les quatre coins, quatre Entrées.

Un de Poulets gras à la Ciboulette.

Un de Sarcelles à l'Orange.

Un de Perdreaux à l'Espagnole.

Un de Poulardes au Jambon.

Pour les deux Contre-flancs.

Un pâté de Lapreaux avec un Coulis de Lapreaux.

Un Pâté de Faisans, avec un Coulis de Faisans.

Aux quatre coins, quatre petits Potages.

Un de Poulardes au Jambon, garni de Cardes.

Un de huit Pigeons de voliere aux Oignons, au Basilic.

Un Jandarme aux Navets.

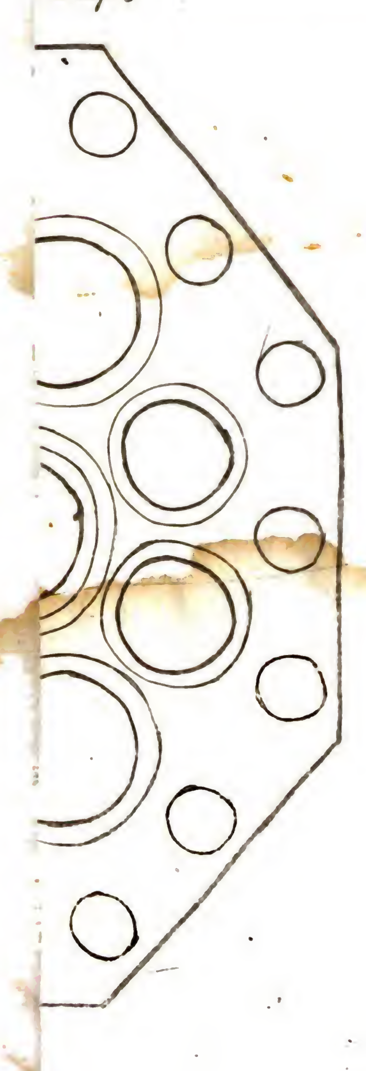
Un de Poulets farcis à la purée verte.

Huit Hors-d'œuvres; deux dans chaque flanc, & deux dans chaque bout de la Table.

Un de Poularde en filets au Parmesan.

Un

…end Plat, quatre moyens.
…Toupé



Un de Noix de Veau en Fricandeaux dans leur jus.

Un de Grenade.

Un d'un Pain à la Dauphine de Ris-de veau.

Un de Becassines en caisse.

Un de Cailles à la braise au Coulis d'Ecrevices.

Un de Pigeons à la poële au fenoüil.

Un de Perdreaux aux Truffes vertes.

SECOND SERVICE.

Pour le plat du milieu un Pâté de Perdrix.

Pour les deux bouts un Jambon.

Un de Balon de Galantine.

Aux quatre coins, pour relever les quatre Entrées, quatre plats de Rôt :

Un de Perdreaux.

Un de Faisans.

Un de Cailles.

Un de Lapreaux.

Pour relever les deux Pâtez des Flancs.

Deux plats de Blanc manger, ou bien deux de Crême veloutée.

Relevez les quatre Potages, des quatre coins de quatre plats de Rôt.

Un de Poule de Coq.

Un de Campine.

Un de Poulets.

Un de Pigeons.

Relevez les huit Hors-d'œuvres de quatre Salades, & de quatre d'Oranges & de Citrons.

Un moment après, relevez les quatre Salades & les quatre d'Oranges & de Citrons, de huit Hors-d'œuvres d'Entremets chauds :

Un de Foyes gras à la Crêpine.

Un d'Asperges au jus & au beurre.

Un de Cardes au Parmesan.

Un d'Animelles frites.

Un

Un de Truffes à l'Espagnole à l'huile.
Un de Ris de-veau aux fines herbes.
Un Ragoût de Crêtes, petits œufs & Roign de Coq.
Un de queues d'Ecrevices à l'huile & au jus Citron.

AUTRE TABLE

De vingt à vingt-cinq Couverts, servie à vin sept, à Soupé.

POur le plat du milieu, une Machine.
Pour les deux bouts,
Un quartier de Veau de riviere.
Un Aloyau.
Pour les contre-bouts, deux Oils:
Un aux Choux à l'Espagnole.
Un au naturel.
Pour les flancs, deux Potages:
Un de croûtes au Blanc.
Un de croûtes au Parmesan.
Pour les quatre coins, deux terrines:
Une de Perdreaux aux Choux.
Une d'Ailerons à la purée verte.

Deux Pâtez chauds.

Un de Cailles, avec un Ragoût de Mousserons.
Un de Poulardes piquées de Jambon aux Truffes vertes.
Pour les quatre contre-coins, quatre Potages:
Un de Pigeons de voliere, en Bisque au clair.
Un de Cailles au Coulis de Pistaches, garni de culs d'Artichaux.
Un de Sarcelles aux Lantilles.
Un de Poulets au Coulis à la Reine.

Qua-

...ie à vingt-sept.



Quatre moyennes Entrées aux quatre coins des grands plats des bouts.

Un de Perdreaux aux fines herbes.
Un de Faisans aux Ecrevices.
Un de poulardes aux Olives.
Un de Dindons gras aux Oignons.

Huit Hors-d'œuvres ; deux dans chaque bout, & deux dans chaque flanc.

Un de Tourterelles aux Truffes.
Un de poulets au Jambon.
Un de pigeons aux Tortues.
Un de filets de poulardes au blanc.
Un de filets de Canard au jus d'Orange.
Un de Marinade de poulets gras.
Un de Pigeons au Basilic.
Un de perdreaux à la sausse à la Carpe.

SECOND SERVICE.

Relevez les deux grosses Entrées.
Un d'un pâté de Jambon.
Un d'un Balon.
Relevez les deux Oils de deux plats de Rôt :
Un de poules de Coq.
Un de Dindons gras.
Relevez les deux potages des flancs de deux plats de Rôt :
Un de poulets aux œufs.
Un de petites Campines.
Relevez les quatre moyennes Entrées des quatre coins de la Machine de quatre Colliers.
Un d'une Tourte de Fruits.
Un de Boucons frits.
Un de Cannelas.
Un de Beignets.

Re-

Relevez les quatre potages des contrecoins de quatre plats de Rôt :

Un de Perdreaux.

Un de Faisans.

Un de Cailles.

Un de Lapreaux.

Relevez les quatre moyennes Entrées d'à côté des grands plats des bouts :

Deux de Truffes.

Deux d'Ecrevices.

Relevez les huit Hors-d'œuvres de quatre Salades, & quatre assiettes d'Oranges ou de Citrons, & de deux Sausses.

Un moment après, relevez les quatre salades & les quatre assiettes d'Oranges ou de Citrons de huit plats d'Entremets chauds :

Un Ragoût de Truffes vertes.

Un pain au Jambon.

Un de Champignons farcis, avec une essence de Jambon dessous.

Un d'Artichaux à l'étoufade, avec un coulis clair par-dessus.

Un de Ramequins.

Un de Ris-de-veau frits.

Un d'œufs à la Crêpine.

Un de montans de Cardes au jus, ou de montans de Laitues Romaines.

Cette Table peut servir un Dîné.

TABLE

De trente à trente-cinq Couverts, servie à quarante-trois à Soupé.

POur le plat du milieu, une Machine.

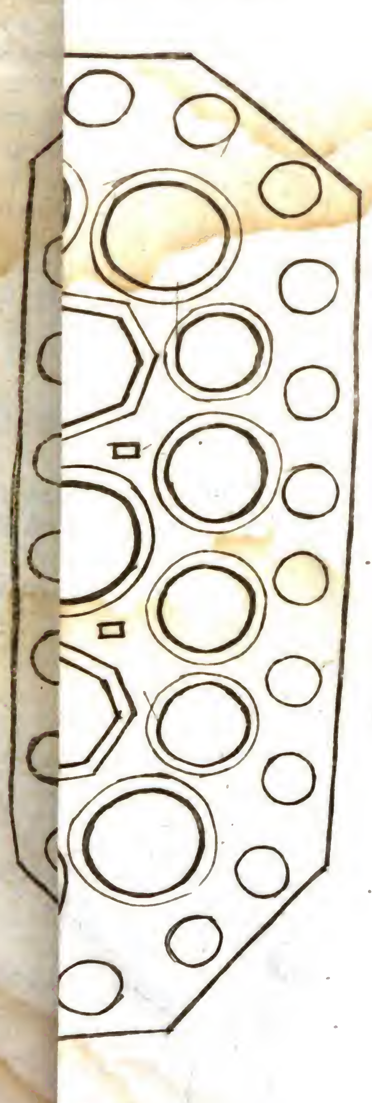
Pour le fil de la Table, deux grands plats.

Un d'un quartier de Veau de riviere.

Un

Tome I · Page 18 ·

rante trois,



Un d'un Ros-de bif de Mouton aux fines herbes.
Pour le fil de la Table, deux Oils.
Aux quatre coins de la Machine quatre Colliers.
Un de queues de Mouton frites.
Un de Pigeons au Basilic.
Un d'une Marinade de Poulets gras.
Un de Cailles en Besicles frites.

Pour les flancs, deux grandes Jattes quarrées coupées.

Deux de Faisans à la sausse à la Carpe.

Quatre moyens Potages aux coins des Jattes coupées.

Un de Poulardes au Ris, aux queues d'Ecrevices.
Un de Pigeons de voliere, à la Saint-Cloud.
Un de Cailles au Blanc.
Un de Profitrolle.

Aux quatre coins des Colliers, quatre Jattes ovales coupées.

Deux de Poulardes aux Ecrevices à la broche.
Deux de Poulets à l'Angloise.

Au quatre coins des Jattes ovales coupées, quatre Potages.

Un de Poularde en Julienne, aux pointes d'Asperges.

Un de poulets à la purée verte, garni de cœurs de Laitues.

Un de pigeons à la Ciboulette.
Un de perdrix aux Lantilles.

Huit moyennes Entrées ; sçavoir, pour le fil de la Table, deux à chaque bout, des Oils : deux Pâtez chauds.

Un de Lapreaux au coulis de leur foye.
L'autre un pâté Royal.

Deux

Deux terrines de Cailles aux Choux.

Pour les autres quatre Plats, deux dans chaque flanc.

Deux de Poulets gras aux Truffes vertes.
Deux de Pigeons Cochois farcis au Jambon.

Quatre autres moyennes Entrées aux quatre coins des Potages des contre-coins des ovales coupées.

Deux Pouperons de petits Pigeons.
Deux de filets de Bœuf farcis à la braise, avec un ragoût dessus.

Huit Hors-d'œuvres.

Deux de Perdreaux dépecez à la sausse à l'Espagnole.
Deux de fricassée de Poulets à la sausse au brochet.
Deux de Ris-de-veau avec une sausse hachée.
Deux de Poulets gras grillez aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Relevez les deux grosses Entrées.
Un d'une Hure de Sanglier, garni de Mortadelle.
Un d'un Balon, garni de Galantine.

A la place de deux Oils.

Deux Pâtez de Jambon.

A la place des quatre Celliers.

Deux Gâteaux farcis.
Deux Tourtes croquantes, ou bien deux Tourtes de fruits.

Pour les flancs, à la place de deux Jattes quarrées coupées.

Deux plats de Blanc-manger en gobelet.

Relevez les quatre moyens Potages des coins de Jattes.

Deux de Truffes.

Deux d'Artichaux frits, ou bien de Ris-de-veau.

Relevez les quatre Jattes ovales coupées, de quatre plats de Rôt, savoir,

Deux de Poulets gras piquez.

Deux de Pigeons Cochois piquez.

Relevez les quatre Potages des contre-bouts des Jattes ovales coupées, de quatre plats de Rôt.

Deux de Faisans.

Deux de Perdreaux.

Relevez les huit moyens Hors-d'œuvres : les deux de chaque bout du fil de la Table, de quatre plats de Rôt.

Deux de Poulets de Coq.

Deux de petits Marcassins, & de Levreaux.

Relevez les deux de chaque flanc, de quatre plats de Rôt :

Deux de Lapreaux.

Deux de Cailles.

Pour relever les quatre Entrées des coins des Potages des contre-bouts des Jattes ovales coupées :

Quatre assiettes d'Oranges ou de Citrons.

Relevez les huit Hors-d'œuvres, de huit Salades :

Quatre de cuites.

Quatre d'herbes.

On peut mettre quatre Sausses aux quatre coins.

Ensuite relevez les plats de Rôt & Hors-d'œuvres, de Salades & de Citrons, de vingt-huit plats d'Entremets.

Remettez les quatre Jattes coupées en leur place :

Deux d'Ecrevices à l'Angloise.

Deux

Deux de petits pains aux Mousserons.

A la place de quatre plats d'Oranges & de Citrons, mettez-y quatre moyens plats d'Entremets; sçavoir.

Deux de Boucons frits.

Deux de Beignets au Blanc-manger, garnis de Crême croquante.

Mettez à la place des quatre plats de Rôt des contre-bouts, des Jattes ovales coupées: quatre autres petites Jattes quarrées, coupées de quatre Salades d'Entremets.

Deux de Truffes.

Deux de queues d'Ecrevices au jus de Citron.

Relevez les huit plats de Rôt; savoir, les quatre qui font le fil de la Table, & les quatre autres des flancs, de huit plâts d'Entremets.

Deux de Foyes gras à la crêpine.

Deux d'Artichaux au Jambon.

Deux de Cardes au jus.

Deux de Ris de veau en ragoût.

Relevez les huit Salades, de huit Hors-d'œuvres d'Entremets.

Deux de Menus-droits.

Deux de pains d'Espagne.

Deux Ragoûts de Crêtes & de Rognons de Coq.

Deux de Rôties au Jambon.

Le même Service peut servir à Dîné.

TABLE

De six à huit Couverts en Maigre, pour un Dîné, servie à trois.

UN potage de santé.

Deux

Deux Entrées.

Un plat de Tanches en casserole, avec un Ragoût d'Ecrevices dessous.

Un d'un Brochet à la broche, avec un Coulis d'Anchois dessous.

Relevez le potage d'une Tourte de Morue.

SECOND SERVICE.

Un plat de Rôt dans le milieu, soit de Court-boüillon, ou de Friture, de ce qu'on trouve selon la saison.

Quatre Entremets.

Un Ragoût de Laitances.
Un d'Ecrevices au blanc.
Un de pain à la Crême.
Un Ragoût d'Huitres, ou Huitres grillées.
Deux Salades.

TABLE

De Huit à dix Couverts à Dîné, servie à neuf.

POur le plat du milieu, un pâté chaud de Macreuses.
Un potage de Santé.
Un potage d'Ecrevices.

Quatre Entrées.

Un de Vives à la sausse à l'Anchois.
Un plat de filets de Brochet au coulis d'Ecrevices.
Un Poupeton de Soles.
Une petite Barbue en casserole, & un Ragoût de Mousserons dessous.

Deux

Deux Hors-d'œuvres.

Un de Hachis.
Un de Tanches farcies, avec un Ragoût de Laitances.

SECOND SERVICE.

Une grande Tourte de Crême garnie de petit Pain à la Crême.

Deux Plats de Rôt.

Soit de Court boüillon de Saumon, de Turbot, ou de Barbue, ou de grosses Carpes, ou de Brochet, ou de grandes Truites, ou de Fritures de Soles, ou ce que l'on trouve dans le Païs.

Quatre Entremets.

Un de Crême veloutée.
Un de Boucons frits.
Un de Ragoût de Laitances au blanc.
Un de Ragoût de Mousserons.
Deux de Salades.

TABLE

De douze à quatorze Couverts à Dîné, servie à treize.

GRande Entrée ; un Turbot aux Ecrevices, garni de Hattelettes d'Anguille.
Un Potage de Perches à la Reine.
Un Potage d'une Carpe farcie, garnie de Laitances.
Un Potage d'une Purée verte.

Un

Un Potage de Profitrolles, au Coulis roux.

Quatre Entrées.

Une terrine de Saumon.
Une tourte d'Anguille.
Deux Carpes farcies sur l'arête.
Un plat de Truites aux Concombres, ou autre Ragoût de Legumes.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un plat de filets de Soles aux Truffes vertes.
Un plat de Vives au vin de Champagne.
Un plat d'Anguilles aux fines herbes, avec une sausse hachée.
Un plat de Perches à la sausse à l'Anchois.

SECOND SERVICE.

Pour le plat du milieu, un Pâté d'une grosse Carpe, froid.

Quatre Plats de Rôt.

Un de la moitié d'un Saumon au court-boüillon.
Un d'une Barbue.
Deux de friture de Soles & de Vives, garnis d'Eperlans dans la saison.

Quatre Salades.

Deux cuites.
Deux d'Herbes.
Deux assiettes d'Oranges.
Et deux Sausses.

TROISIE'ME SERVICE.

Laissez le grand plat, relevez les quatre plats de

Rôt pour les deux bouts :
Un, d'une Tourte croquante.
Un, d'un Gâteau farci.
Pour les deux flancs.
Un d'une Crême veloutée, au Chocolat.
Un de Blanc-manger.

Quatre moyens plats d'Entremets.

Un d'Ecrevice à la Crême.
Un d'un pain aux Mousserons.
Un de Truffes.
Un d'Artichaux frits.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un Ragoût de Truffes.
Un de pois dans la saison.
Un d'Asperges.
Un de Laitances aux fines herbes, avec un coulis d'Ecrevices piquant, dessous.

TABLE

De dix-huit à vingt Couverts à Dîné, en maigre, servie à vingt-neuf.

POur le milieu de la table, un Surtout.

Quatre grosses Entrées; deux pour les deux bouts, & deux pour les flancs.

Deux pâtez chauds : un de Brochet piqué d'Anguille, aux Huitres.
Un de Carpes farcies avec un Ragoût de Laitances, de Champignons, de Mousserons.

Deux

Deux terrines : une de Perches aux Ecrevices.

Une de Truites aux Truffes.

Pour les contre-bouts, deux pots à Oil.

Pour les contre-flancs, un Ragoût de Macreuses.

Une queue de Morue farcie, en Surtout.

Quatre Colliers.

Un Poupeton de Saumon.

Un Miroton de Barbues.

Un de Vives aux Mousserons.

Un de Soles farcies.

Quatre Potages.

Un d'Ecrevices.

Un de Soles au roux.

Un de Vives au coulis à demi-roux.

Un de perches garni de Laitances.

Quatre moyennes Entrées.

Une de Vives à la broche, au coulis d'Ecrevices.

Une de filets de Turbot, avec un Ragoût de Mousserons.

Une de Barbues en Casserole.

Une de Carpes farcies, avec un Ragoût de Laitances dessus.

Huit Hors-d'œuvres.

Un d'Anguilles à la broche, avec une sausse hachée.

Un de filets d'Aloze grillée, avec une sausse à l'ozeille.

Un de Truites grillées, avec un Ragoût de Laitues.

Un de filets de Morue à la sausse Robert.

Un de perches aux Olives.
Un de tranches de Saumon grillées, à la sausse rousse.
Un de filets de Macreuse au jus d'Orange.
Un de Lottes à la braise, avec un Ragoût de leurs foyes, de Truffes & Mousserons.

Second Service.

Relevez les quatre grosses Entrées, de quatre plats de Rôt de court-bouillon.
Un de la moitié d'un Saumon.
Un d'une grosse Carpe.
Un d'un Turbot.
Un d'une Barbue.
A la place des deux pots à Oil.
Deux plats de friture de Soles.
Relevez les deux Entrées des contre-flancs, de deux plats d'Eperlans frits.
Relevez les quatre Colliers.
Une Tourte de Crême.
Un Miroton de Confiture, que la bordure soit de pâte d'amande.
Un plat de Croquet.
Un de Beignets.
Relevez les quatre potages de deux plats de Vives frites, & de deux plats de Lottes ou de ce qu'on trouve dans le païs.
Relevez les quatre moyennes Entrées, de deux plats de Truffes, & de deux plats d'Ecrevices.
Relevez les huit Hors-d'œuvres de quatre Salades.
Deux assiettes d'Oranges, & deux assiettes de Citrons.
Un moment après, relevez les quatre Salades & les deux assiettes d'Oranges & de Citrons, de huit Hors-d'œuvres chauds :
Un Ragoût de Laitances au blanc.

Un

Un Ragoût de Truffes.

Un Ragoût de queues d'Ecrevices.

Un Ragoût de foyes de Brochet, & de Mousserons.

Un plat d'Asperges.

Un de Champignons farcis.

Un de Laitances frites.

Un de Ramequins.

TABLE

De trente Couverts en maigre à Diné, servie à soixante-un.

POur le plat du milieu ou Surtout.

Quatre grosses Entrées; deux pour le fil, & deux pour les flancs.

Un d'une grosse Carpe accompagnée.

Un de deux Brochets à la broche, avec une sausse hachée dessous.

Un de la moitié d'un Saumon à la braise, avec un Ragoût d'Ecrevices dessus.

Un de grosses Truites aux Huitres.

Quatre autres Entrées: encore deux pour le fil, & deux pour les flancs.

Deux pâtez chauds de filets de Soles.

Deux terrines de Truites aux Truffes vertes.

Quatre Potages pour le fil de la Table, & pour les flancs.

Deux d'Ecrevices.

Deux de Perches, avec un coulis blanc.

Quatre Colliers aux quatre coins du Surtout.

Un de filets de Soles à la Sainte-Menehour.
Un Surtout de Carpes.
Un de Truites aux fines herbes.
Un de Perches à la Crême.

Huits petites Entrées, deux à côté de Chaque Collier.

Deux petites Barbues aux Ecrevices.
Deux de Soles farcies, & un Ragoût de Mousserons dessous.
Deux de Vives au Vin de Champagne.
Deux de filets de Turbot au blanc.

Quatre pots à Oils, qui fassent face aux quatre Colliers.

Deux de Racines.
Deux de Poissons.

Huit Hors-d'œuvres, deux de chaque côté du pot à Oil.

Deux de Lottes.
Deux de tranches de Saumon, au Ragoût d'Ecrevices.
Deux de filets de Turbot frit au coulis roux.
Deux de Soles à l'Espagnol.

Quatre moyennes Entrées, qui fassent face aux quatre pots à Oil.

Deux Poupetons de Vives.
Deux Pains de Saumon garnis d'Hattelettes de Saumon, & un Ragoût dessus.

Huit

Huit petits Potages, deux à chaque côté des quatre moyennes Entrées.

Deux de Tortuës.
Deux de profitrolle.
Deux de Juliennes.
Deux de Mousserons.

Douze Hors-d'œuvres, pour entrelasser les Potages & les quatre moyennes Entrées.

Deux de filets de Brochet au coulis d'Ecrevices.
Deux d'Eperlans en caisse.
Deux de Vives aux Olives.
Deux de filets de Morue frite.
Deux pains à la Dauphine.
Deux d'Anguilles au blanc.

SECOND SERVICE.

Relevez les quatre grosses Entrées de quatre plats de Rôt de court-boüillon:
Un de Saumon.
Un de belle Carpe.
Un de Turbot.
Et un de Barbues.
Relevez les quatre autres moyennes Entrées du fil des flancs, de deux pâtez :
Un de Saumon.
Un de Carpe froid.
Les deux flancs :
Un d'une Tourte croquante.
Un de Gâteau farci.
Relevez les quatre potages de quatre plats de friture de Soles.
Relevez les quatre Colliers,
De deux Tourtes de Fruit.

Et de deux pains à la Crême.
Relevez les huit petites Entrées, de huit plats d'Entremets :
Deux de Galantine d'Anguille.
Deux de Balon de Saumon.
Deux de Truffes à l'huile.
Deux d'Ecrevices.
Relevez les quatre pots à Oils, de quatre plats de Friture de Vives.
Relevez les quatre moyennes Entrées, de deux plats de Blanc-manger.
De deux Crêmes de Chocolat.
Relevez les huit potages, de huit plats de Rôt :
Deux d'Eperlans.
Deux de Lottes.
Deux de Brochets.
Deux de Truites.
Relevez les douze Hors-d'œuvres, & douze plats d'Entremets.
Deux d'Huitres grillées.
Deux de Laitances frites.
Deux de Grenouilles frites.

Huit Salades.

Quatre de cuites.
Quatre d'Herbes.
Quatre assiettes d'Oranges & de Citrons.
Relevez les douze Hors-d'œuvres d'Entremets, les huit Salades & les quatre assiettes d'Oranges & de Citrons, de vingt-quatre Entremets chauds :
Deux de Ragoût d'Ecrevices à l'Angloise farcies.
Deux Ragoûts de queues d'Ecrevices.
Deux Ragoûts de Mousserons.
Deux Ragoûts de Truffes.
Deux Ragoûts de Morilles à la Crême.
Deux pains aux Champignons.
Deux Ragoûts de Laitances au blanc.

Deux

Deux Ragoûts d'Huitres.
Deux d'Asperges.
Deux Ragoûts de Foyes de Brochet.
Deux Biberots de Perches.
Deux Ragoûts de Cardes ou de Celeri au coulis d'Ecrevices. On pourra changer les Legumes, selon la saison.

TABLE

De soixante Couverts.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands Plats.

UN Pâté de deux Carpes.
Deux de quatre Macreuses.
Quatre pots à Oils.
Deux de quatre Brochets en Casserole.
Deux de quatre Truites aux Huitres.
Deux de deux Carpes aux Oignons & Parmesan.
Deux de deux Alozes à l'Ozeille.
Deux de Barbues à la Sainte-Menehout.
Deux de Barbues farcies sur l'arête.

Quatre petits Potages qui doublent.

Deux de Profitrolles.
Deux de Bisques d'Ecrevices.
Deux de Tortues au roux.
Deux de Moules.
Deux de filets de Soles.
Deux d'Eperlans.
Deux de Juliennes.
Deux de purée verte, aux pointes d'Asperges.

Deux de Lantiles.
Deux de Truffes.
Deux de Mousserons au blanc.
Deux de Laitances au blanc, & un pain dans le milieu.
Deux de petits cûs d'Artichaux.
Deux d'Oignons blancs.

Trente-six Hors-d'œuvres, huit platt d'Huitres.

Quatre de Macreuses en filets au jus d'Oranges.
Quatre de Soles en filets à l'Espagnol.
Quatre de filets de Turbot au blanc.
Quatre de filets de Vives.
Deux de Truites aux Olives.
Deux de perches aux Truffes.
Quatre d'Eperlans en Miroton.
Quatre de filets de Brochet aux pointes d'Asperges.
Quatre de petits pains farcis avec un Ragoût de Laitance dessus.
Quatre de Lottes à la Dame Simone.
Quatre d'Epinars.
Quatre de Morue coupée en Eperlans frits, & sausse Robert dessus.

Trente-six Entrées pour relever les Potages & Huitres.

Quatre de Vives grillées au jus d'Oranges.
Quatre de Soles entieres aux Ecrevices.
Quatre de Saumon grillé.
Deux de Rougets à la sausse verte.
Deux Tourtes de Barbues, ou Turbots au blanc.
Deux de Mirotons & Lottes.
Deux pains à la côte de Melon, à la Baviere.
Deux Poupetons & un ragoût dedans.
Quatre de perches entieres en Salades.

Deux

Deux Brochets à la braiſe aux Huitres.

Quatre de petits pâtez à l'Eſpagnol, dreſſez en toutes ſortes de poiſſons, coupez en dez.

Deux terrines aux pois de toute ſorte de poiſſons.

Deux Carpes accompagnées aux Ecrevices.

Dix-neuf grands Plats de ſile.

Trois grands plats de Gelée au blanc-manger dreſſé en criſtaux.

Deux grands pâtez de Saumon froid.

Deux Croquantes dreſſées en dôme.

Deux Turbots.

Deux Saumons.

Deux Carpes de ſel.

Deux de Truites.

Deux d'Alozes.

Deux de Barbues.

Trente-ſix petits Plats de Friture.

Six de Soles.

Six de Vives.

Six de Côtes.

Six d'Eperlans.

Six de Truites.

Six de Brochets.

Trente-ſix petits Plats d'Entremets froids.

Quatre plats de Crême.

Quatre de Truffes.

Quatre de Crême veloutée.

Quatre de Balons.

Quatre de Galantine.

Quatre d'Artichaux à la glace.

Deux Câteaux farcis aux piſtaches.

Deux petites Tourtes de pâte d'Amande. Qua-

Quatre de Champignons à l'Huile.

Quatre Salades & assiettes de Citrons & Oranges.

Trente-six Hors-d'œuvres pour relever les Salades & Oranges.

Quatre d'Ecrevices à l'Angloise, & farcies.
Quatre de Tortues à l'Espagnol.
Quatre de Grenoüilles frites.
Quatre de Laitances au coulis d'Ecrevices.
Quatre de Moules à la Matelote.
Quatre d'Huitres ; deux de santé, deux de grêlé.
Deux de petits Pains au Caramel.
Deux d'Asperges à la sausse.
Quatre d'Artichaux au Parmesan grillé au four.
Quatre de Ramequins.
Deux de Beignets à la Baviere.

Six petits Hors-d'œuvres de relevée.

Deux de petits pois.
Deux de Mousserons.
Deux de Morilles.

REPAS EN RACINES,
pour le jour du Vendredi-Saint.

PREMIER SERVICE.

SIx Potages, deux petits & quatre moyens.

Un Potage de petits Oignons, un pain au milieu.

Un Potage de Lantilles à l'huile, garni de pain frit.

Un d'Asperges à la purée verte.

Un Potage sans beurre.

Les

Les deux petits Potages ; l'un de lait d'amandes garni d'amandes à l'huile ; & un potage de Morilles.

On peut servir aussi un Oil de Racines & Herbages à l'huile.

Entrées.

Un plat de Lantilles en ragoût aux fines herbes.
Un de Purée aux pois aux fines herbes.
Un de Haricots.
Un de Racines en regoût.
Un de Topinambours.
Un d'autres Racines differentes.
Quatre plats d'Huitres.

SECOND SERVICE.

Pour les Entrées.

Il faut prendre des Racines, comme Panais, Racine de Persil, Topinambours, Salsifix, Navets, &c. le tout bien ratissé & bien blanchi ; & étant comme cuites prendre une Casserole, avec quantité de bon beurre, & des Oignons hachez : quand le beurre est un peu roux, on y met une poignée de farine, après on y jette ses Racines, on les frit & assaisonne comme il faut ; & on hache ensuite le tout sur la table, pour en faire une Farce, mêlée d'un peu de persil & de ciboule, de toutes sortes de fines herbes, quelques morceaux de Truffes & de Champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain & de la crême de lait ; en sorte que cette Farce soit délicate & pas trop grasse, & assaisonnée comme il faut.

Avec cette Farce, on forme sur des assiettes telle maniere de Poissons que l'on veut ; à l'une, des Soles, à l'autre, un Turbot ; sur l'autre, des Carlets ; sur une autre, des Rougets, des Vives, des Maquereaux ; & ainsi du reste. A chaque assiette, il faut

un peu de beurre dessous vôtre Farce formée en maniere de Poissons. Vous les panez ensuite proprement par-dessus, & les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former sur une feüille de Patience qui en a assez la figure, & les frire de la sorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre aussi des carotes, & sur tout des Betteraves, lesquelles étant bien ratissées, & cuites à propos, chaque racine à part, on les coupera par belle tranches larges, les uns en maniere de Soles, les autres en manieres de Vives & ainsi des autres manieres : & vous mettrez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du sel & du vin blanc, vons ferez une pâte comme celle de beignets de pomme, pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre & huile, chaque chose à part ; & les frirez comme d'autre marinade, de même que les Salsifix & autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiser, il faut avoir des Ragoûts à part de plusieurs sortes ; les uns, de Champignons hachez ; les autres, de pointes d'Asperges ; d'autres, de Morilles : une bonne sausse Robert aussi à part ; une sausse blanche, qu'il n'y entre pas d'Anchois, ce qui servira principalement pour les plats façon de Poissons, composez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de pain frit, Persil frit, Racines marinées frites en pâte, cûs d'Artichaux frits en pâte, & quelques morceaux de concombres.

Pour l'Entremets.

Un plat d'Asperges à la crême.
Un de Tourte de lait d'Amandes, & fleur de lait.
Un de Crême brûlée.
Un de Morilles à la crême.
Un d'Asperges en Salade.
Un de Gelée de corne de Cerf.

Un

Un Blanc manger.
Des Champignons panez & mis au four.
Des Choux en Salade.
Des Concombres en Salade.
Des Epinars à la Crême.
Des Haricots en cosse qu'on avoit conservez secs, servis en salade ; & d'autres à la Crême.
Des Artichaux salez, à la sausse blanche.
Des Truffes seches à l'huile.
Des Beignets de pomme.

Liste de Potages gras.

POtage d'abbatis d'Oisons.
Potagede tête d'Agneau au blanc.
Potage de Cailles à la Reine.
Bisque de Cailles aux roux.
Bisque de Cailles aux Ecrevices.
Potage de Cailles en profitrolle.
Potage de Canards & de Sarcelles aux Navets.
Potage de Chapons, ou poulardes, ou poulets au Ris.
Potage de Chapons farcis aux Huitres.
Potage de Croûtes aux Mousserons.
Potage de Croûtes aux Champignons.
Potage de Croûtes aux Truffes.
Potage de Croûtes au Jambon.
Potage de Croûtes aux Lantilles.
Potages de Croûtes aux Cardons d'Espagne au Jus de Veau.
Potage de Croûtes aux Côtons de pourpier.
Potage de Croûtes aux cûs d'Artichaux à l'Essence de Jambon claire dessus.
Potage de Croûtes aux Ecrevices.
Potage de Croûtes aux Huitres.
Potage de Croûtes aux roux, au Coulis de perdrix.

Po-

Potage de Croûtes aux pointes d'Asperges.
Potage de Croûtes aux pois verts.
Potage de Croûtes à la purée verte.
Potage de Dindons aux Oignons.
Potage de Dindons à la Chicorée.
Potage de Dindons aux Concombres.
Potage de Faisans au Coulis roux, ou au Coulis de Lantilles.
Potage à l'Italienne.
Potage au Parmesan.
Potage de Perdrix aux Choux.
Potage de Perdrix aux Lantilles.
Potage de Perdrix à la Reine.
Potage de Perdrix au roux.
Bisque de Pigeons.
Bisque de Pigeons aux Ecrevices.
Potage de Pigeons farcis au roux aux Oignons.
Potage de Pigeons à la Saint-Cloud.
Potage de Pigeons ou Poulets aux Tortues.
Potage de Poulets aux Laitues.
Juliennes de Poulets farcis.
Potage de poulets farcis aux Concombres farcis.
Potage de poulets aux Oignons au Basilic.
Potage de poulets, ou de Chapons, ou de poulardes au Ris aux queues d'Ecrevices.
Potage de poulardes, ou de Chapons, ou de poulets aux Ecrevices.
Potage de profitrolle aux petits pains.
Potage de profitrolle au blanc.
Potage de Racines.
Potage de Ramereaux en façon d'Oil.
Potage de Santé.
Potage de Santé aux Oignons.
Potage de Sarcelles, ou autres Oiseaux aux Champignons.
Potage de Soles.
Potage de Tortues.

Listes des Potages maigres.

Potage aux cûs d'Artichaux.
Potage aux Asperges.
Potage de pointes d'Asperges à la purée, aux cœurs de Laitues.
Potage d'Anguilles.
Potage de Brochets.
Potage de Brochets aux Huitres.
Potage de Brochets aux Choux.
Potage de Barbotes.
Potage de Barbues.
Potage de Carpes farcies au coulis roux.
Potages de Concombres.
Potage aux Choux.
Potage de Croûtes aux Lentilles.
Potage de Croûtes aux Champignons.
Potage de Croûtes aux Moullerons.
Potage de Croûtes aux Truffes.
Potage de Croûtes aux Ecrevices.
Potage de Croûtes aux Huitres.
Potage de Croûtes aux Cardons d'Espagne.
Potage de Croûtes aux pois verts.
Potage de Croûtes à la purée verte.
Bisque d'Ecrevices.
Potage d'Ecrevices en demi Bisque.
Potage au Fenoüil,
Potage de lait d'Amandes.
Potage au Lait.
Potage à la Julienne.
Potage de Macreuses au coulis d'Ecrevices.
Potage de Macreuses aux Choux.
Potage de Macreuses aux Navets.
Potage aux Moules.
Potage aux Lantilles.
Potage d'Oignons au blanc.
Potage d'Oignons au roux.

Potage d'Oignons coupez par tranches.
Potage au Parmesan.
Potage de Perches au coulis à la Reine, garni de Laitances.
Potage de Poupier.
Potage de Profitrolle.
Potage de Racines.
Potage de Santé en maigre.
Potage de Soles.
Potage de Tanches farcies.
Potage de Tortues.
Potage de Truites ou de hure de Saumon.
Potage de Turbot.

Liste des Entrées & Hors-d'œuvres gras.

ALoyau à la braise.
Aloyau à la broche avec un Ragoût de Concombres.
Aloyau à la broche avec une Sausse hachée.
Aloyau à la broche dans son jus.
Aloyau farci à la braise.
Aloüettes en Ragoût,
Andoüilles.
Andoüilles & Cervelats à la Crême.
Andoüillettes.
Becasses en Salmi.
Becasses à la braise, un Ragoût dessus.
Becassines en Surtout.
Becassines à la braise, avec une Sausse hachée dessus.
Biberot de perdrix.
Boudin blanc.
Boudin noir.
Boudin de Foyes gras.
Boüillans.
Cailles à la braise avec un Ragoût par-dessus.
Cailles en fricassée.

Cail-

Cailles à la poële.
Canards à la braiſe, un Ragoût deſſus.
Canards à la braiſe, aux Navets.
Canards aux Cardons d'Eſpagne.
Canards en filets dans leur jus, au jus d'Orange.
Canards au Celeri.
Canards à la Chicorée.
Canards aux Huitres.
Canards farcis.
Canards aux Olives.
Caſſerole au parmeſan.
Caſſerole aux Ris.
Chapon à la Crême.
Chapon aux Ecrevices.
Chapon aux fines herbes à la broche.
Compote de pigeons au blanc.
Concombres farcis.
Côtelettes farcies.
Côtelettes au Fenoüil.
Côtelettes frites.
Culote de Bœuf roulée à la braiſe, avec un Ragoût par-deſſus.
Culote de Bœuf à la braiſe avec une Sauſſe hachée.
Culote de Bœuf à la braiſe avec une Sauſſe à la Carpe.
Culote de Bœuf au gros ſel.
Dindon accompagné.
Entrée de Dindons gras aux fines herbes.
Entrée de Dindons aux Ecrevices à la broche.
Entrée de Dindons à la broche, aux Huitres.
Eclanche de Mouton farcie.
Eclanche de Mouton à la braiſe.
Eclanche de Mouton roulée.
Eclanche de Mouton à la Dauphine.
Eclanche de Mouton aux Concombres.
Faiſans farcis à la braiſe aux Ecrevices.
Faiſans à la Sauſſe à la Carpe.
Faiſans aux fines herbes à la broche.

Fr

Filets de Cerf piqué à la broche.
Filets de Cerf à la braise, avec une sausse hachée, ou autre Ragoût.
Filets de Bœuf aux Concombres.
Filets mignons.
Filets de Poularde à la Crême.
Filets de Mouton piqué à la broche, au Concombre.
Filets de Mouton piqué à la broche, à la Chicorée.
Filets de Mouton à la Passe-pierre.
Filets de Bœuf piqué à la broche.
Filets de Perdrix aux Ecrevices.
Filets de Lapins aux Truffes.
Filets de Faisans aux Truffes vertes.
Foye de Veau piqué à la broche dans son jus.
Foye de Veau à la braise.
Foye de Veau en crêpine.
Foye de Veau au Jambon.
Fricandeaux farcis.
Fricandeaux à la broche.
Fricandeaux de Dindon, avec un Ragoût de Cardes dessous.
Fricandeaux à l'Ozeille.
Fricandeaux de Mouton à la Passe-pierre, ou dans leur jus.
Fricassée de Poulets.
Fricassée de Veau blanche.
Fricassée de pieds de Mouton.
Galantine de Poularde ou de Chapon.
Galantine d'une tête de Veau.
Galere.
Gâteau de Liévre chaud au Jambon.
Gigot de Veau farci.
Grenade de Pigeons ou de Perdreaux, ou de Cailles, ou de Becassines.
Grenade au sang.
Grenadin.
Hachis de Mouton.
Hachis de Perdrix.

Ha-

Haricot.
Haricot de queue de Bœuf.
Laitues farcies à la Dame-Simone.
Laitues farcies frites.
Langue de Bœuf à la braise, avec une sausse hachée dessus.
Langue de Bœuf piquée à la broche.
Langue de Bœuf en Miroton.
Langue de Mouton en ragoût.
Langue de Mouton grillée.
Langue de Veau farcie.
Langue de Veau piquée à la broche.
Langue de Veau à la braise, avec une sausse haohée.
Lapin en casserole.
Lapin au Jambon.
Lapin aux fines herbes.
Marinade de poulets gras.
Marinade de pigeons.
Miroton de filets de Bœuf.
Miroton de filets de perdrix.
Miroton de Cailles.
Oreilles de Veau farcies à la braise, avec une sausse hachée.
Oreilles de Veau farcies à la braise, panées & frites.
Pain de Veau aux petits pois, ou au coulis de Lentilles, ou aux Concombres, ou à la Chicorée, ou aux Laitues, ou avec une sausse hachée.
Pain d'Espagne.
Pain de perdrix.
Pâté de Becasses.
Pâté chaud de Becassines.
Pâté chaud de langues de Bœufs.
Pâté chaud de Cailles.
Pâté de Chapon à la broche.
Pâté chaud de Faisans aux Truffes vertes.
Pâté chaud de Jambon.
Pâté de Lapin chaud,
Pâté de Lapin avec son coulis de Foyes.

Pâté de gros pigeons ou de Dindons au Jambon.
Pâté de poulets gras aux Truffes vertes.
Pâté de poulets à la Crême.
Pâté de Chapons deſoſſez.
Pâté à l'Allemande aux Huitres.
Pâté de Godiveau.
Pâté de roüelle de Veau.
Pâté au ſang.
Pâté à la Ciboulette.
Pâté à l'Angloiſe.
Petits Pâtez.
Pâté à l'Eſpagnole.
Pâté de Fricandeaux.
Pâté de filets de Liévre ou de Levreaux.
Pâté de Cruſtade.
Pieds de Moutons farcis.
Perdrix, Canards, Sarcelles aux Olives.
Perdrix à l'Eſpagnole.
Perdrix aux fines herbes.
Perdrix à la broche aux Truffes vertes.
Perdrix à la braiſe.
Perdrix au Jambon.
Perdrix aux Olives.
Perdrix en filets.
Piece de Bœuf à l'Angloiſe.
Pigeons au Baſilic.
Pigeons en compote.
Pigeons à la braiſe.
Pigeons au Jambon.
Pigeons farcis à la broche.
Pigeons aux Truffes.
Pigeons en fricaſſée au roux,
Pigeons en fricaſſée au blanc.
Pigeons à la Sainte-Menehout.
Pigeons aux Ecrevices.
Pigeons aux Tortues.
Poulardes, Chapons, poulets aux Olives.
Poulardes à l'Angloiſe.

Pou-

Poulardes à la Sainte-Menehout.
Poulardes accompagnées.
Poulardes en Galantine.
Poulardes aux Huitres.
Poulardes à la Tartare.
Poulardes en Balon.
Poulardes aux Truffes à la broche.
Poulardes aux Mousserons à la broche.
Poulardes aux fines herbes à la broche, à l'essence de Jambon.
Poulardes à la broche aux Concombres farcis.
Poulardes au Jambon.
Poulets au Jambon.
Poulets aux fines herbes à l'essence de Jambon.
Poulets aux Huitres à la broche.
Poulets farcis aux Ecrevices à la broche.
Poulets à la braise.
Poulets à la Cracovie.
Poulets à la Barbarie.
Poulets à la cendre.
Poulets aux Anchois à la broche.
Poulets aux Capres à la broche.
Poulets en fricassée au vin de Champagne.
Poulets mignons.
Poulets à l'Ail.
Poulets en filets au blanc.
Poulets aux jus.
Poulets à la Sausse de Brochet.
Poulets à la Sausse à la Carpe.
Poulets aux Foyes à la broche.
Poupeton d'Aloüettes.
Poupeton de Cailles.
Poupeton au Sang.
Poitrine de Veau farcie, piquée de menu lard.
Poitrine de Veau à la braise.
Poitrine de Veau aux Laitues.
Poitrine de Veau aux Pois verts.
Poitrine de Veau aux pointes d'Asperges.

Poitrine de Veau farcie piquée à la broche, avec un Ragoût de Jambon.

Poitrine de Veau frite.

Poitrine de Veau en Surtout.

Quartier de Mouton, avec telle sorte de Ragoût de Légume qu'on jugera à propos.

Quartier de Veau à la broche, moitié piquée, & l'autre moitié panée.

Quartier de Veau farci à la broche.

Quartier de Veau. la moitié piquée, & l'autre moitié panée, avec des puits que vous remplissez de petits Ragoûts, ou de Salpicons.

Quartier de Veau mariné.

Queues de Moutons farcies frites.

Ris de veau farcis à la Dauphine.

Ris-de-veau farcis à la Dauphine, aux Ecrevices.

Rissoles.

Roüelle de Veau à la Bourgeoise.

Ros de-bif de Mouton aux fines herbes.

Saucisson.

Saucisses Royal.

Surtout.

Tendrons de Veau au blanc.

Tendrons de Veau aux pois.

Tête de Veau farcie.

Terrine de queues de Mouton aux Marons.

Terrine de queues de Mouton aux Navets.

Terrine de perdrix ou des Faisans aux Choux.

Terrine de Tendrons de Veau aux pois verts.

Terrine de Tendrons de Veau à la purée verte, aux pointes d'Asperges, aux cœurs de Laitues.

Terrine de poulets aux Concombres farcis.

Terrine de filets de Mouton aux Concombres.

Terrine de filets de Bœuf à la braise, avec une sausse hachée.

Terrine d'Ailerons à la purée verte.

Terrine d'Ailerons aux Champignons, ou aux Mousserons.

Ter-

Terrine de Pigeons aux Ecrevices.
Terrine de Perdrix & de petit Lard au coulis de Lantilles.
Tertine de Becasses.
Terrine de filets de Liévre ou de Levreaux.
Terrine de Lapreaux.
Terrine de Cailles.
Tourte d'Aloüettes.
Tourte de Becasses.
Tourte de Becassines.
Tourte de Cailles.
Tourte d'Ailerons.
Tourte de Foyes gras.
Tourte de Fricandeaux.
Tourte de Godiveau.
Tourtes de Langues de Mouton.
Tourte de filets de Liévres & de Levreaux.
Tourte de Lapins & Lapreaux.
Tourte de Perdreaux.
Tourte de Pigeons.
Tourte de Poulets.
Tourte de Ris de-Veau.
Tranches de Bœuf roulées.

Listes des Entrées & Hors-d'œuvres maigres en gras.

Barbues à la braise, avec un Ragoût de Ris-de-Veau & de Foyes gras dessus.
Barbues en casserole avec une essence de Jambon.
Barbues farcies d'une farce de Perdrix, avec un Ragoût de Mousserons dessus.
Carpes accompagnées.
Carpes farcies avec un Ragoût de Pigeons ou de Cailles à la braise, avec un Ragoût par dessus.
Esturgeon avec une sausse de Jambon.
Fricandeaux de Brochets.
Fricandeaux de Soles.

Fricandeaux de Saumon.
Hure de Saumon à la braise, avec un Ragoût de Ris-de-veau & de Foyes gras.
Terrine de Saumon aux Ecrevices.
Terrine de Filets de Soles.
Tronçons de Saumon à la braise au Jambon.
Turbot aux Ecrevices, ou avec un Ragoût de Ris-de Veau, Foyes gras, Crêtes, Champignons, Mousserons, Truffes.
Vives à la broche.
Vives aux Ecrevices.
Vives à la braise, au Ragoût de Truffes vertes.
Vives au Jambon.
Vives farcies aux Mousserons.
Vives au Coulis de Perdrix.

Listes des Entrées & Hors-d'œuvres maigres.

ANguilles grillées à la sausse hachée.
Anguille à l'Angloise.
Alozes grillées à l'oreille.
Alozes à la sausse à l'Anchois.
Alozes aux Truffes vertes ou aux Champignons, ou aux Mousserons.
Barbues à la Sainte-Menehout.
Barbues farcies.
Barbues aux Ecrevices.
Barbues à la sausse à l'Anchois.
Barbues en filets aux Truffes vertes.
Barbues en Casserole.
Barbues grillées à la sausse hachée.
Barbues marinées.
Barbotes en Casserole.
Brochets aux Huitres.
Brochets à la sausse d'Allemagne.
Brochets à la sausse blanche.
Brochets farcis.

Bro-

Brochets frits à la sausse à l'Anchois.
Brochets à la broche.
Brochets à la sausse Robert.
Carpes farcies, un Ragoût dessus.
Carpes grillées à l'ozelle.
Carpes à l'étuvée.
Carpes farcies dans leur peau.
Carpes accompagnées.
Carpes farcies sur l'arrête.
Concombres farcis.
Esturgeons grillez.
Esturgeons à la broche, avec une sausse piquante dessus.
Filets de Truites au Vin de Champagne.
Filets de Truites marinez frits.
Filets de Saumon aux fines herbes.
Filets de Saumon mariné frits.
Filets de Macreuse au jus d'Orange.
Fricassée de Tanches.
Hachis de Carpes.
Harangs frais.
Hure de Saumon à la braise, avec un Ragoût d'Ecrevices dessus.
Macreuse à la braise.
Macreuse farcie, avec un Ragoût dessus.
Matelote.
Miroton de Saumon aux Ecrevices.
Miroton de Soles aux Truffes vertes.
Miroton de Turbot au Coulis d'Ecrevices.
Miroton de Morue.
Morue au blanc.
Morue à la Sainte-Menehout, avec un hachis dans le milieu du plat.
Oeufs farcis.
Oeufs à la Tripe.
Oeufs à la Bourgogne.
Oeufs à la Suisse.
Oeufs au Pain.

Oeufs au Lait.
Oeufs en Filets.
Oeufs à l'Ozeille.
Oeufs au Verjus.
Oeufs pochez aux Concombres.
Oeufs pochez à la Chicorée.
Oeufs pochez aux Laitues.
Oeufs pochez au Celeri.
Oeufs pochez à l'eau aux Ecrevices.
Oeufs aux Truffes.
Oeufs aux Champignons.
Pâté de Macreuse.
Pâté de Carpes.
Pâté de Soles.
Pâté d'Anguilles.
Pâté de Turbot.
Pâté de Barbues.
Pâté de Barbotes.
Pâté de Brochets.
Pâté d'Esturgeons.
Pâté de Rougets.
Pâté de Truites.
Pâté de Saumon.
Petits Pâtez.
Petits Pâtez à l'Espagnole.
Perches au blanc.
Perches au coulis d'Ecrevices.
Perches en Ragoût.
Perches aux Concombres.
Plies au coulis d'Ecrevices.
Plies en casserole.
Poupeton en maigre.
Poupeton de Saumon.
Quarlets en casserole.
Queue de Morue à la sausse Robert.
Queue de Morue farcie.
Ragoût d'Anguilles au blanc.
Raye en Ragoût.

Raye à la sausse à l'Anchois.
Rissoles d'Epinars.
Rougets grillez à la sausse à l'Anchois.
Rougets grillez au coulis d'Ecrevices.
Rougets en Marinade.
Rougets en filets aux fines herbes.
Soles au Vin de Champagne.
Soles aux Concombres.
Soles farcies au sec.
Soles à la Sainte-Menehout grillées.
Soles farcies aux Ecrevices.
Sores farcies à la sausse à l'Anchois.
Soles au Fenoüil.
Soles aux fines herbes.
Soles aux cœurs de Laitues.
Surtout de Soles.
Tanches farcies.
Tanches en casserole.
Tanches marinées.
Thon à la broche.
Terrine de Saumon aux Ecrevices.
Terrine de Brochets & d'Anguilles.
Terrine de Soles.
Terrine de Vives.
Terrine de Macreuse avec un Ragoût de Laitance.
Tourte de Foyes de Brochet.
Tourte d'Oeufs.
Tourte d'Huitres.
Tourte de Salsifix.
Tourte de Tanches.
Tourte de Morue.
Tourte de Filets de Brochet.
Tourte de Filets de Soles.
Tourte d'Anguilles.
Tourte d'Eperlans.
Tourte de Moules.
Tourte de Laitances.
Tourte de Perches.

Tourte de Rougets.
Tourte de Carpes.
Tourte de hachis de Carpes.
Tourte de Vives.
Tourte de Morue aux Ecrevices.
Tourte de Morue au blanc.
Tortues en Ragoût,
Tranches de Saumon grillées aux Ecrevices.
Tranches de Saumon grillées aux Champignons.
Tranches de Saumon grillées à la sausse rousse.
Tranches de Saumon au Vin de Champagne.
Tranches de Saumon farcies.
Truites grillées aux Champignons.
Truites grillées aux Concombres.
Truites grillées aux Ecrevices.
Truites à la Sainte Menehout.
Truites farcies sur l'arête.
Turbot à la braise, avec un Ragoût de Laitances.
Turbot à la braise, avec un Ragoût d'Ecrevices.
Turbot en Casserole.
Turbot à la sausse à l'Anchois.
Vives aux Concombres.
Vives aux Laitues.
Vives aux Truffes.
Vives à la sausse à l'Anchois.
Vives au coulis d'Ecrevices.
Vives au Vin de Champagne.
Vives en fricassée blanche.
Vives en Filets.
Vives farcies.
Vives en Casserole.
Vives en Filets frits.
Vives à la broche.

Liste des Entremets en gras.

ARtichaux frits.
Artichaux à la poivrade.

Ar-

Artichaux à l'huile.
Artichaux au beurre.
Artichaux à la braise, avec une essence de Jambon dessus.
Artichaux au Jambon.
Artichaux au coulis d'Ecrevices.
Artichaux farcis
Artichaux au coulis de perdrix.
Asperges en petits pois.
Asperges au jus.
Asperges au beurre.
Asperges au Jambon.
Asperges à l'huile.
Balon.
Beignets à l'eau.
Beignets au Blanc-manger.
Beignets au boüillon.
Beignets au lait.
Beignets de pêches.
Beignets de pommes au Vin d'Espagne.
Beignets de pommes.
Beignets d'Abricots.
Beignets de Cerises.
Beignets de Framboises.
Beignets à la Crême.
Blanc-manger.
Canelas.
Cardes au jus.
Cardes au parmesan.
Cardes au Jambon.
Cervelats.
Champignons en Ragoût.
Champignons à la Crême.
Champignons farcis.
Choux fleurs au jus,
Choux-fleurs au Jambon.
Choux-fleurs au beurre.
Choux-fleurs à l'huile.

Crême d'Amandes.
Crême de Pistaches.
Crême brûlée.
Crême croquante.
Crême frite.
Crême veloutée.
Crême de Chocolat.
Crême de Canelle.
Crêtes farcies.
Croquets.
Croûtes aux Mousserons.
Croûtes au Jambon.
Croûtes aux Truffes.
Croûtes aux Morilles.
Daube de Canards.
Daube de Dindons.
Daube d'Oisons.
Ecrevices à l'Angloise.
Féves à la Crême.
Foyes gras à la Crêpine.
Foyes gras en caisse.
Foyes gras frits.
Foyes gras aux fines herbes.
Gâteau de Liévre.
Galantine de Cochon.
Galantine de Flanchet de Bœuf.
Gelée.
Huitres en Ragoût.
Huitres frites.
Huitres grillées.
Huitres farcies.
Huitres à l'huile.
Hure de Sanglier.
Jambon à la braise.
Jambon à la broche.
Jambon au naturel.
Langue de Bœuf fourrées.
Langues de Porc fourrées.

Me-

Menus droits.
Montans de Cardes au jus.
Montans de Laitues Romaines au jus.
Morilles en Ragoût.
Morilles à la Crême.
Morilles farcies, avec une essence de Jambon dessous.
Mortadelle.
Mousserons à la Crême.
Oeufs aux Amandes.
Oeufs aux Pistaches.
Oeufs aux Jus.
Oeufs à la Portugaise.
Oeufs à l'eau de fleur d'Orange.
Oeufs à la Crêpine.
Oeufs à l'Italienne.
Oeufs au blanc de Perdrix.
Oeufs au blanc de Poulardes.
Oeufs au jus broüillé.
Oeufs à la Crême.
Oeufs au bain-marie aux Ecrevices.
Oeufs au bain-marie aux Ecrevices, au jus de Veau.
Petits Oeufs.
Omelette de Jambon.
Omelette roulée au Jambon.
Omelette de Galantine.
Omelette au sang.
Omelette farcie.
Oreille de Cochon panée & grillée.
Pain aux Mousserons.
Pain au Jambon.
Pain aux Truffes.
Pain aux Morilles.
Pain aux pointes d'Asperges.
Pain à la Crême.
Pâté de Venaison.
Pâté de Canards.
Pâté de Faisans.

Pâté de perdrix aux Truffes,
Pâté de Dindon piqué de Jambon.
Pâté de Jambon.
Pâté de Saumon.
Pâté de Truites.
Pois à la Crême.
Pois à la purée verte.
Poupelain.
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.
Ragoût de Moufferons.
Ragoût de Crêtes.
Ragoût d'Ecrevices.
Ragoût de Foyes gras.
Ragoût de palais de Bœuf.
Ragoût de petits Oeufs, & de Roignons de Coq.
Ragoût de pointes d'Afperges.
Ragoût de côtons de Pourpier.
Ragoût de Ris-de veau.
Ragoût de Truffes.
Ramequins
Ris de-veau frits.
Ris-de-veau aux fines herbes.
Ris de veau farcis à la cendre, avec une effence de Jambon.
Ris de veau piquez à la broche, avec un jus.
Rôties de Roignons de Veau.
Rôties au Jambon.
Soûpreffé.
Sauciffons.
Tourte de blanc de Chapon.
Tourte d'Amandes.
Tourte de Piftaches.
Tourte de Chocolat.
Tourte de Crême.
Tourte d'Abricots.
Tourte de pêches grillées.
Tourte de pêches au blanc.
Tourte de poires de Bon-Chrétien.

Tour-

Tourte de pommes.
Tourte de prunes.
Tourte de Marmelade de fleurs d'Orange, & de toutes ſortes d'autres Confitures.
Tourte de Maſſepain.
Truffes à la braiſe.
Truffes au court-boüillon.
Truffes au Jambon.

Liſte des Entremets en maigre.

ARtichaux au beurre.
Artichaux à l'huile.
Artichaux à la braiſe, avec un coulis d'Ecrevices deſſus.
Artichaux frits.
Artichaux à la poivrade.
Aſperges en petits pois.
Aſperges au beurre.
Aſperges au coulis d'Ecrevices.
Aſperges à l'huile.
Beignets à l'eau.
Beignets au lait.
Beignets au ris.
Beignets de pommes.
Beignets de toutes ſortes de fruits.
Blanc-manger.
Canelas.
Cardes au beurre.
Cardes au coulis d'Ecrevices.
Champignons en Ragoût.
Champignons farcis.
Choux-fleurs au beurre.
Choux-fleurs au coulis d'Ecrevisses.
Choux-fleurs à l'huile.
Creme d'Amandes.
Crême de piſtaches.

Crême d'Epinats.
Crême brûlée.
Crême frite.
Crême de Chocolat.
Croûtes aux Truffes.
Croûtes aux Morilles.
Croûtes aux Mousserons.
Ecrevices. à l'Angloise.
Féves à la Crême.
Galantine en maigre.
Gelée.
Huitres grillées.
Huitres frites.
Huitres farcies.
Huitres à l'huile.
Laitances frites.
Morilles à la Crême.
Morilles farcies.
Oeufs à la Portugaise.
Oeufs à l'Italienne.
Oeufs au Bain marie au coulis d'Ecrevices.
Petits Oeufs.
Omelette sucrée.
Omelette de Féves vertes à la Crême.
Omelette Robert.
Omelette à la Noaille.
Omelette roulée.
Omelette aux Huitres.
Omelette aux Ecrevices.
Omelette aux Champignons.
Pain aux Truffes.
Pain aux Morilles.
Pain aux pointes d'Asperges.
Pain aux Mousserons.
Pain à la Crême.
Pâté de Truites piquées d'Anguille.
Pâté de Saumon.
Pois à la Crême.

Pois

Pois à la purée verte.
Poupelain.
Queues d'Ecrevices au jus de Citron à l'huile.
Ragoût d'Ecrevices.
Ragoût de Laitances.
Ragoût d'Huitres.
Ragoût de Morilles.
Ragoût de Mousserons.
Ramequins.
Rôties en maigre.
Tourte d'Amandes.
Tourte Croquante.
Tourte de Pistaches.
Tourte de Chocolat.
Tourte de Crême.
Tourte d'Ecrevices.
Tourte d'Abricots.
Tourte de toutes sortes des fruits, qu'on trouvera dans la Liste des Entremets gras.
Tourte d'Asperges.
Tourte de Mousserons.
Tourte de Champignons.
Tourte d'Epinars,
Tourte de Massepain.
Truffes à la braise.
Truffes au court boüillon.
Truffes à l'huile.

Liste des Salades.

ARtichaux.
Asperges.
Betteraves.
Brocolis.
Celeri.
Cardes.
Champignons en Compote.

Chicorée sauvage.
Choux-fleurs.
Citrons.
Concombres frits.
Grenades.
Haricots.
Laitues.
Oranges.
Olives.
Oublon.
Persil de Macedoine.
Pourpier.
Salsifix.
Schorsonnere.
Topinambours.
Truffes.

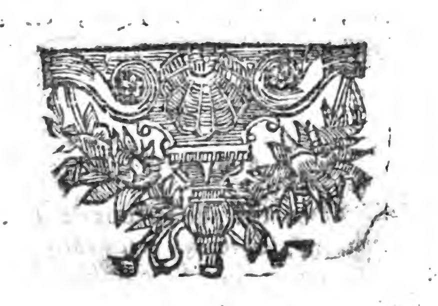
Liste des Salades de Poissons.

Salades de filets de Soles.
De Turbot frais.
De Barbues fraîches.
D'Huitres fraîches.
De filets d'Eperlans.
De Truites saumonées.
De Raye.
De filets de Merlan.
De filets de Vives.
De Thon frais, ou de Thon mariné.
D'Anchois & de Sardines.
De Saumon frais.
D'Ecrevices.
De Langoustes & autres.

Pour celle d'Herbages, durant l'Eté, rien n'est plus facile que de savoir de quoi les composer; on en a pour lors une si grande abondance, qu'on en peut changer aisément chaque jour, & en servir de plusieurs sortes differentes à la fois.

A plusieurs filets de Poisson, on fait une Sausse qu'on appelle Ramolade, composée de persil haché, de la ciboule hachée, des Anchois hachez, des Capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre, bien délayez ensemble; & aprés avoir dressé les filets dans un plat, on les arrose de cette Ramolade, & à quelques plats on y ajoûte du jus de Citron, pour les servir froids.

Venons maintenant au travail & à la pratique: car ces idées generales que nous avons données peuvent bien suffire pour les Maîtres d'Hôtels, voyant assez par là ce qu'ils ont à acheter, & l'ordonnance des Repas dont ils peuvent avoir le soin. Mais il faut quelque chose de plus à ceux qui se mêleront de la Cuisine: il est necessaire de leur expliquer la maniere de chaque Aprêt, afin qu'ils y puissent reüssir sans peine.



III.



INSTRUCTION EN FORME DE DICTIONAIRE.

Enseignant la maniere d'apprêter toutes sortes de Viandes grasses & maigres ; & comment on doit les servir pour Entrées, pour Entremets, & pour le Rôti, ou de toutes autres façons.

A.

Abbatis.

NOus entendons sous le nom d'Abbatis, les têtes, pieds, foyes, aîles, & autres choses semblables des animaux, soit volatiles ou terrestres. On en fait des potages & des Entrées. Nous en parlerons en leurs places.

Agneau.

Est le petit d'un animal domestique assez connu;

mi ; il doit être choisi d'une chair tendre, blanche & delicate.

Chacun sait que l'on sert dans la saison des quartiers ou des moitiez d'Agneau entieres, pour la grande piéce de Rôti, qu'on nomme Ros-de bif, moitié piquée, & l'autre moitié panée. Ayez soin avant de le mettre à la broche de l'enveloper de papier, de peur qu'il ne brûle : & quand il sera cuit, il faut paner ce qui n'est point piqué d'une mie de pain, mêlée avec sel, poivre blanc, & persil haché ; lui donner un tour de broche pour lui faire prendre couleur, & le servir avec un jus de Citron ou d'Orange.

Agneau en Ragoût.

Il faut avoir un quartier d'Agneau, le couper en quatre, & après l'avoir lardé de moyen Lard, & lui avoir donné un peu de couleur dans la casserole, on le fait cuire avec boüillon, sel, poivre, clous, Champignons, & un bouquet de fines herbes ; étant cuit, mettez-y un coulis de Veau, & le servez.

Autre maniere.

Faites rôtir un quartier d'Agneau à la broche ; étant cuit, panez-le, & mettez au fond de votre plat, un coulis de Veau clair, avec un Anchois, un peu de ciboule, du poivre concassé, du sel, & un jus de Citron, le faire chauffer un peu, & mettre votre quartier d'Agneau sur ce coulis, & le servez.

Pieds d'Agneau pour Entrée.

Echaudez-les bien, & les faites cuire ; étant cuits, levez l'os du milieu, & les farcissez d'une bonne farce ; étant farcis, trempez-les dans des œufs battus, ensuite panez-les bien, c'est-à-dire,

jet-

jette dessus de la mie de pain bien fine ; après faitez-les frire comme des croquets, & garnissez vôtre plat avec du persil frit. Ils vous peuvent aussi servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir une Entrée de tête d'Agneau au blanc, comme si c'étoit des pigeons au blanc. On en peut encore garnir le potage de têtes d'Agneau, & il faut servir le tout chaudement.

ALOYAU.

Est le nom de certaines piéces de Bœuf qui se prennent au dessus des côtes, & qui se mangent ordinairement rôti, & d'autres manieres.

Aloyau à la braise.

Prenez un Aloyau de la premiere piéce, où il y a le plus de filet ; vous le dégraissez bien, vous le piquez de gros lard bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil, ciboule hachée, un peu de champignons, un peu de truffes hachées : quand vôtre Aloyau est piqué, vous le ficelez, de peur qu'il ne se casse en le tirant de la marmite lorsqu'il est cuit ; il faut prendre une marmite de la grandeur de vôtre Aloyau, vous mettez au fond des bardes de lard ce qu'il en faut pour garnir ; vous le garnissez encore de tranches de Bœuf maigre épaisses d'un doigt, & battues ; ensuite vous assaisonnez de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, feüilles de laurier, poivre, sel : & ensuite vous mettez vôtre Aloyau dans vôtre marmite ; & observez de mettre les filets au fond, afin qu'ils prennent plus de goût : au dessus vous l'assaisonnez de même qu'au dessous : & vous remettez des tranches de Bœuf & bardes de lard par dessus, vous fermez la marmite avec de la pâte autour, & mettez feu dessus & dessous : pendant que vôtre

Aloyau

Aloyau cuit, vous faites un Ragoût de Ris de veau, de foyes gras de champignons, de truffes, de mousserons, pointes d'Asperges, cûs d'Artichaux dans la saison, que vous passez avec un peu de lard fondu, & que vous moüillez d'un bon jus, & qu'ensuite vous liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; quand vous êtes prêt à servir, vous tirez votre Aloyau de dedans votre marmite, que vous laissez un peu égouter, puis après vous le dressez dans le plat où vous voulez le servir, & vous jettez le Ragoût par-dessus votre Aloyau. Observez que votre Ragoût soit d'un bon goût.

L'on sert cet Aloyau à la braise avec une sausse hachée, c'est-à dire, on hache un peu de Jambon, un peu de ciboule, un peu de persil, des Truffes, champignons & mousserons, le tout passé ensemble, avec un peu de lard; on le moüille d'un bon jus, ensuite on le lie d'un bon Coulis de Veau & de Jambon, & on jette la sausse hachée par-dessus le dit Aloyau en servant: l'on sert encore cet Aloyau à la braise, avec un Ragoût de chicorée.

Une autre fois avec de petits oignons cuits sous la braise, que l'on jette dans un Coulis clair.

Une autre fois avec des cardons d'Espagne.

Une autre fois avec du celeri.

Une autre fois avec un Ragoût de concombres, que l'on fait ainsi. Vous prenez des concombres, vous les pêlez & les coupez par moitié, vous en ôtez les pepins, & les coupez par petites tranches, avec deux ou trois oignons coupez par tranches, que vous mettez mariner, avec un peu de poivre, de sel & de vinaigre pendant deux heures; ensuite vous pressez vos concombres dans un linge, & les passez dans un peu de lard fondu; & quand ils sont un peu roux, vous les moüillez d'un bon jus, & vous les laissez mitonner sur le fourneau; & quand vous êtes prêt à servir, vous les dégraissez bien, & vous les liez avec un bon Coulis de Veau & de Jam-

Jambon, & le jettez sur votre Aloyau: ledit Ragoût de Concombres sert pour toutes sortes d'Entrées à la broche, comme filets d'Aloyau; filets de Mouton, fricandeaux de Mouton, fricandeaux de filets de Bœuf, filets de Veau qu'on fait piquer de menu lard qu'on met à la broche, ou cuits dans leur jus sur le fourneau; on met cedit Ragoût de concombres par-dessous, & les filets par-dessus: Enfin, cela dépend des Officiers qui travaillent, à les mettre à leur fantaisie.

Aloyau à l'Angloise.

Prenez un Aloyau de la premiere piéce, & le mettez deux jours au sel, ensuite mettez-le à la broche, & étant cuit, pannez-le, & jettez un bon Ragoût par dessus & par-dessous; garnissez-le de hattelettes, de marinade, ou de poupietes cuites à la broche.

Aloyau farci.

Vous pouvez le farcir d'un salpicon, dont vous trouverez la maniere sous la lettre S. ou bien votre Aloyau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu avec du lard, graisse de Bœuf, fines herbes, épices, & bonnes garnitures; vous en farcissez votre Aloyau, entre la peau & l'os, & vous le recousez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lechefrite: en achevant de cuire vous garnissez votre plat de fricandeaux en façon de côtelettes piquées, avec pain frit, & étant sur la Table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une cuillier.

ALOUETTES.

Sont de petits oiseaux d'une assez bonne nourritu-

ture; elles sont meilleures en Hiver qu'en tout autre tems On ne les vuide point non plus que les Mauviettes ; on leur laisse les pieds, pour les retrousser proprement derriére le dos; on les pique de menu lard, ou bien on se contente de les enfiler dans une brochette de bois, avec une petite barde de lard entre deux; on les fait rôtir à la broche, & quand elles sont presque cuites, on les pane d'un peu de mie de pain, & sel bien menu ; on leur donne encore un tour de broche, & on les sert avec verjus, sel & poivre, ayant froté le plat d'une échalotte, & un peu de jus d'orange : on les mange aussi à sec, avec sel & orange.

Aloüettes en Ragoût.

Ayant vuidé vos Aloüettes, vous les passez dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous ; & la garniture que vous avez à y mettre, comme truffes, champignons, quelques foyes gras dont vous passez le tout ensemble, & que vous poudrez d'un peu de farine, si vous n'avez point de Coulis; ensuite vous moüillez d'un bon jus de Bœuf ou de Veau ; vous le laissez diminuer jusqu'au point qu'il faut ; vous faites une petite liaison d'un œuf, d'un peu de crême douce, & un peu de persil haché dedans, vous jettez ladite liaison dans la casserole, que vous retournez sur le feu, pour que cela la lie, & la dégraisse en même tems : mettez un jus de citron, & servez.

ALOZE.

Est un poisson de Mer, qui passe ordinairement en eau douce, où ayant sejourné quelque tems, elle devient plus délicate & d'un meilleur suc.

Alo-

Aloze grillée.

Ecaillez-la & l'incisez, & après l'avoir frotée de beurre & poudrée de sel, faites-la griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'ozelle & à la Crême, à l'ozeille on y ajoûte du persil, cerfeüil, ciboule, sel, poivre, muscade, & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sausse rousse avec capres; ou bien faites une sausse avec beurre frais, ciboule, persil haché, capres, le tout passé à la casserole, avec bon assaisonnement; & vous délayerez le foye dedans pour lier la sausse, ou bien vous vous servirez d'un Coulis d'Ecrevices, si vous en avez, ou d'un autre.

Aloze au court-boüillon.

L'ayant écaillée & incisée, faites-la cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de cloux de girofle, citron vert, un morceau de beurre; étant cuite, tirez-la, & la servez sur une serviette, pour un plat de Rôt.

ANCHOIS.

Sont de petits poissons de mer qu'on nous apporte tout confits au sel, dans de petits barils, on en fait ordinairement des Salades, & c'est la façon la plus commune de les manger. On fait aussi un coulis d'*Anchois*, qu'on appelle Ramolade, & il en entre dans plusieurs Ragoûts, tant gras que maigres, qu'il seroit inutile de rappeller ici, puisque cela est suffisamment expliqué aux endroits où il en faut employer. On remarquera seulement, que l'on peut frire les arêtes des Anchois qui vous auront servi, les ayant passées dans une pâte faite avec eau, farine, un œuf, & un petit morceau de beur-

beurre fondu dedans, le tout mêlé ensemble; &, ou vous en garnirez autre chose, ou vous les servirez pour Hors-d'œuvres, avec orange & persil frit.

ANDOUILLES.

Les Andoüilles se servent pour Entrées. On fait celles de Cochon, de la maniere qui suit.

Andoüilles de Cochon.

Prenez un gros boyau de Cochon, & ôtez-en le gros bout, faites-le tremper un jour ou deux. Etant bien trempé & lavé, faites-le blanchir dans de l'eau, avec un peu de sel, & quelques tranches d'oignons & de citron. Après qu'il sera blanchi, vous le tirerez dans de l'eau fraîche, & l'ayant ensuite porté sur la Table, vous fendrez ce boyau en plusieurs bandes, vous le couperez de la longueur dont vous voulez les Andoüilles. Vous prendrez du ventre de Cochon, & en ôterez le gras, & vous couperez cette viande en gros lardons, de la même grandeur de vos Andoüilles, & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre, les assaisonnant comme il faut: après quoi vous prendrez les chemises, les bien nettoyer, & les faire aussi tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût. Vous les couperez de la longueur de vos Andoüilles, & ayant ficelé les bouts de chaque Andoüille, vous les passerez proprement dans la chemise, pour les en revêtir, & les lier. Quand vous aurez fait vos Andoüilles, il les faut empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignon, un oignon piqué de clous de girofle, deux feüilles de laurier, un peu de panne de Cochon; & vous les ferez cuire doucement, en les écumant bien, y jettant après que vous les aurez écumées, une pinte de lait. Vous les laisserez re-

refroidir dans le même boüillon, & vous les tirerez ensuite, & prendrez garde de les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un tems.

Andoüilles de Veau.

Ayez des boyaux de Veau qui soient un peu gros, bien lavez & bien propres, & coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos Andoüilles : ficelez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la têtine de Veau blanchie, de la fraize de Veau de même, & coupez le tout par petits dez ou roüelles. Vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez avec des épices fines battues, avec une feüille de laurier. Il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées ; & vous y ajoûterez environ demi-septier de bonne crême de lait. Vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casserole en arriere. Il y faut quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain ; & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andoüilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout : après quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les emporterez de la même maniere que celles de Cochon. On les fait cuire de même, il les faut aussi laisser refroidir dans leur boüillon : pour les servir, on les trempe dans un peu de graisse douce, on les pane, & on les fait griller à petit feu, & on les sert chaudement. Ces sortes d'Andoüilles se peuvent faire en Eté, quand on est hors du tems des Cochons ; comme dans des Païs où l'on n'en tue pas toute l'année, ainsi qu'on fait à Paris.

Andoüilles & Cervelats de Carême.

Prenez chair d'Anguille, de Tanche, de Carpe, de

de Morue fraîche, ou à son defaut, celle de Brochet, hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes, assaisonnez-les de poivre, sel, clou, muscade: joignez-y du basilic, graisse d'Anguille & beurre frais, ce qu'il en faut.

Pilez ensuite les ossemens de Carpe, de Brochet, d'Anguille & de Tanche dans un mortier, observant de les arroser avec de bon vin vermeil ce qu'il en faut. Cela étant fait, arrosez-en vôtre hachis, duquel vous emplirez des peaux d'Anguille; étant emplies, faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin: les ayant retirées, mettez-les autant à la grosse fumée de vôtre cheminée, ou tel tems que vous voudrez, pourvû que le sel & les épices ne soient point épargnez. & lorsque vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau, & un tiers de lie, aussi avec fines herbes. On sert l'un & l'autre froid pour Entremets.

ANDOUILLETTES.

Prenez de la rouelle de Veau, hachez-la avec du lard, fines herbes, jaunes d'œufs cruds, sel, poivre, muscade: formez vos Andouillettes de ce hachis, passez-les à la casserole, leur faisant prendre une belle couleur, & en servant on y delaye des jaunes d'œufs, avec du verjus, & un jus de citron. Ces mêmes Andouillettes se mettent à la broche dans des bardes de lard, & on les arrose de ce qui tombe, avec jaunes d'œufs, & mie de pain, tantôt de l'un, tantôt de l'autre, pour leur faire prendre une belle croûte: & pour servir, on y met du jus de Mouton ou autre, un jus de citron, & persil frit pour garniture, quand vous les servez séches.

Il se fait aussi des Andouillettes de Poisson, avec de la chair d'Anguille & de Carpe hachée ou pilée dans le mortier, assaisonnée à l'ordinaire. D'une

partie de cette chair, on forme un Cervelat dans un linge, & on le fait cuire avec vin blanc, beurre, un bouquet de fines herbes; & du reste, on en forme des Andoüillettes, que l'on met cuire dans du beurre, avec du boüillon de poisson, & un bouquet de fines herbes. Pour le Ragoût que l'on jette dessus, vous passez des champignons, quelques truffes que vous moüillez d'un peu de boüillon de poisson. Si vous avez quelques laitances de Carpe, vous les faites blanchir dans de l'eau, après vous les mettez dans de l'eau fraîche, vous les tirez, & les mettez avec vos champignons & truffes qui sont passez, faire un boüillon, si vous avez quelques cûs d'artichaux, pointes d'asperges, queues d'écrevices, vous les mettez dedans, & vous liez le Ragoût d'un bon coulis d'écrevices, ou bien d'un autre de poisson, & vous observez que cela soit d'un bon goût, & vous jettez le Ragoût sur vos Andouillettes, en servant.

ANGUILLES.

Est un Poisson de Riviere que chacun connoit: il s'apprête de differentes manieres.

Anguilles farcies.

Vous les pouvez farcir sur l'arête, en façon de Boudin blanc. Vous faites un Godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous battez bien dans un mortier, vous y mettez de la crême, de la mie de pain, avec un peu de persil & ciboule, champignons & truffes: & vôtre Godiveau étant de bon goût, & bien assaisonné, vous en farcissez vos arêtes bien proprement, vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles soient de belle couleur.

An-

Anguille au blanc.

Quand l'Anguille ſera dépoüillée, coupez-la par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau boüillante. Etant égoutez ſur une ſerviette, vous les paſſez au beurre blanc, & vous les faites cuire avec ſel, poivre, clous, & un morceau de citron, quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Paſſez auſſi des cûs d'artichaux, champignons & pointes d'aſperges, avec bon beurre & fines herbes que vous y ajoûterez, & faites une ſauſſe blanche avec des jaunes d'œufs & verjus, quand le tems le permet, & qu'on eſt prêt à ſervir.

Anguilles à la ſauſſe rouſſe pour Entrée.

Etant coupées par morceaux, vous les paſſez à la caſſerole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de boüillon de poiſſon ou purée claire, champignons, ciboules & perſil haché, un bouquet de fines herbes, ajoûtez-y ſel, poivre, clous & capres, faites boüillir le tout enſemble. Vôtre Ragoût étant preſque cuit, mettez-y un peu de verjus & de vin blanc, & faites-le boüillir encore un peu, enſuite faites-y une petite liaiſon avec un œuf pour le dégraiſſer.

Anguille frite.

Il faut la dépoüiller, ôter l'aréte, la couper par tranches, la ciſeler, & la faire mariner pendant deux heures dans du vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron, puis les fariner, & les frire avec du beurre affiné : & ſervez ſechement avec du perſil frit.

Anguille ſur le gril.

Après l'avoir dépoüillée, miſe par tronçons, & ci-

ciselée, faites-les mariner un peu de tems dans du beurre fondu, un peu de fines herbes, persil, ciboules, poivre & sel; puis faites-la chauffer un peu, & remüez bien le tout ensemble; les tirer morceaux à morceaux, les paner avec de la mie de pain, & les faire griller à petit feu, qu'ils soient de belle couleur: étant grillez, faites une petite sausse rousse, avec ciboules, persil, & capres; puis vous mettez vôtre sausse dans le plat, & l'Anguille autour.

On la sert aussi à la sausse verte, que l'on fait ainsi: On pile de l'ozeille, & on en exprime le jus; aprés on coupe un oignon fort menu, on le passe au beurre blanc dans une casserole avec capres hachées; mêlez-y vôtre jus d'ozeille, & celui d'une orange, avec sel & poivre, & servez pour Entrée.

On la sert aussi à la sausse Robert, & à la sausse douce. On la peut servir aussi avec une sausse au beurre, sel, poivre; & une pointe de rocambole.

Anguille à l'Angloise.

Il faut la dépoüiller, & la bien émonder, la couper en trois ou quatre morceaux, selon sa longueur, ensuite, mettez l'Anguille dans un plat, versez dessus de bon vin blanc, & l'y ayant laissé quelque tems, retirez-la, faites-lui des incisions de distance en distance sur le dos & aux côtez, emplissez ces incisions d'une maniere de farce que vous composerez ainsi. Prenez mie de pain blanc bien éfraisée, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, le tout bien haché, poivre, clou, muscade & sel: ajoûtez-y quelques jaunes d'œufs durs, Anchois pilez, & de bon beurre frais ce qu'il en faut, & mêlez le tout ensemble: emplissez de cette farce les incisions de vôtre Anguille, ensuite remettez-la proprement dans sa peau, & liez-la par les deux bouts, piquez-la avec une fourchette en plu-

plusieurs endroits, puis faites-la rôtir sur le gril ou à la broche : étant cuite, ôtez la peau & servez-la à sec, avec un jus de citron, ou faites-y une Sausse blanche avec bon beurre, vinaigre, sel & poivre blanc, avec Anchois & Capres, observez qu'il n'y a que les grosses Anguilles qui s'accommodent de cette sorte.

Anguille à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches, assaisonnée de sel, poivre, clou, muscade, & faites des lardons d'autre chair d'Anguille, dont vous metrez un lit sur les peaux, & un lit de la chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Enveloppez-les dans un linge, & faites-les cuire de même que le Jambon de Poisson, c'est à dire, moitié eau, & moitié vin vermeil, assaisonné de clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son boüillon, servez par tranches pour Entremets, plûtôt que pour Entrées.

ARTICHAUX.

Est un Légume dont on se sert pour garnir les Ragoûts & les Pâtez de beatilles. Voici diverses manieres d'accommoder des Artichaux, pour servir d'Entremets.

Artichaux à la sausse blancho.

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau & un peu de sel. Quand ils seront cuits, passez les cûs dans la casserole, avec beurre & persil, assaisonnez de sel & poivre blanc ; & faites une sausse avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de boüillon.

Artichaux au beurre.

Vos Artichaux étant cuits comme deſſus, ôtez le foin, & faites une ſauſſe avec beurre frais, vinaigre, ſel & muſcade, & un peu de farine pour lier la ſauſſe.

Artichaux frits.

Coupez-les par tranches, ôtez le foin & les faites boüillir dans l'eau trois ou quatre tours : tirez-les & les mettez tremper avec vinaigre, poivre & ſel, puis mettez-les dans un œuf battu, farinez-les & les faites frire dans du ſain-doux ou beurre affiné. Servez avec perſil frit.

Autres manieres.

On ſert encore des Artichaux à la crême : pour cela on les fait cuire à l'eau, étant cuits on les paſſe au beurre dans la caſſerole, & on y met de la crême, avec un paquet de ciboule & perſil, un jaune d'œuf pour lier la ſauſſe ; mettez-y du ſel & un peu de muſcade, & ſervez pour Entremets. D'autres les ſervent à la Saingaraz de Jambon, pour les jours gras, ou au jus ; ſur quoi voyez l'Eſſence de Jambon, lettre I. & les Lapreaux à la Saingaraz, lettre L. Et enfin, d'autres à l'eſtoufade, & glacez. Ils ſont encore d'un grand ſecours toute l'année, pour preſque tous les Ragoûts, Potages & Entrées ; ainſi il eſt neceſſaire d'en faire bonne proviſion, en obſervant ce qui ſuit.

Cûs d'Artichaux en Purée.

Ayant bien nettoyé & lavé vos cûs d'Artichaux, faites-les cuire dans une eau blanche, qui eſt de l'eau, un gros morceau de beurre pêtri avec un peu de

de farine & du sel, & lorsqu'ils sont cuits, vous les retirez de l'eau blanche pour les mettre en purée: passez-les après cela dans une étamine, de la même façon que l'on fait les pois, faites les mitonner ensuite dans une casserole, à petit feu, avec de bon beurre frais, sel, poivre, muscade & clous battus: Joignez-y un bouquet de persil, ciboule & thim, avec une feüille de laurier; étant prêt de servir, pilez en un mortier amandes douces pelées, écorce de citron confit, biscuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs, sucre en poudre ce qu'il en faut; mêlez bien le tout ensemble, avec eau de fleurs d'orange; puis incorporez cette composition avec vôtre purée d'Artichaux, & l'ayant remise un moment sur le feu, servez promtement.

Artichaux, maniere de les conserver.

Prenez de l'eau selon la quantité de vos Artichaux, en sorte qu'ils puissent tremper, & faites la boüillir avec du sel à proportion. Tirez-la ensuite hors du feu, & laissez la reposer, afin que la crasse du sel aille au fond. Après il la faut couler dans le pot où vous voulez mettre vos Artichaux, qui doivent être bien tournez, & les blanchir seulement pour en ôter le foin & la crasse. On les lave dans deux ou trois eaux, & on les met ensuite dans la saumure que l'on a faite, versant au dessus de l'huile, ou bon beurre, afin que l'air n'y puisse pénetrer. Si on veut, on y peut mettre un peu de vinaigre. Il les faut couvrir soigneusement avec du papier, & une planche par-dessus, pour que cela ne respire le moindre air. Pour les employer, on les dessale auparavant dans l'eau fraîche. Ils se peuvent garder une année entiere & plus.

Autre maniere.

Ayez de bons Artichaux, nettoyez-les bien de leurs feuilles, & du foin qui est dedans avec un coûteau, que vous coupez proprement tout autour, jusqu'à la chair, vous les jettez à mesure dans l'eau fraîche, pour qu'ils ne noircissent point, ensuite vous les tirez de l'eau & les jettez dans la farine, en sorte qu'ils en soient tout couverts, vous les rangez sur une claie & vous les faites secher au four, & pour vous en servir, vous les faites tremper vingt-quatre heures, & les faites cuire comme les autres : de cette maniere ils ne perdent point leur goût.

On en peut aussi conserver de secs : & pour cela, après que vos Artichaux sont blanchis, & que le foin en est ôté comme ci-dessus, vous les tirez sur des grilles ou claies d'osier, pour les faire égoutter ; & on les fait ensuite secher au Soleil ou dans le four modérément chaud, si bien qu'ils soient secs comme du bois. Avant que de les employer, il faut les faire tremper dans de l'eau tiede, pendant une couple de jours : ils reviendront par ce moyen, comme quand ils étoient frais, & l'on trouvera quils en seront beaucoup meilleurs que de l'autre maniere. En les faisant blanchir, il y faut avec de l'eau, un peu de verjus & de sel, de bon beurre pour les jours maigres, & pour les jours gras, on peut y mettre de la bonne graisse de Bœuf.

ASPERGES.

Est un Légume fort en usage parmi les alimens du Printems, les plus grosses sont estimées les meilleures : elles se mangent de plusieurs manieres. Il s'en fait des Potages, avec differentes Volailles, ou à la Purée verte, comme on en a pu voir assez d'exem-

d'exemples : & on les sert dans l'Entremets pour Hors-d'œuvres, ou autres plats ; tantôt en Salade, tantôt au blanc & au jus lié ; & tantôt à la crême. Voici comme on les accommode de cette derniere sorte.

Asperges à la Crême.

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau boüillante, après on les passe au bon beurre dans la casserole, ou avec du lard si l'on n'a pas de fort bon beurre, prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait & de la crême, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délayer un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, pour lier vos Asperges, & y mettre un peu de sucre ; & vous servez en même tems.

On en peut faire autant pour des cûs d'Artichaux, & pour les petits Pois ; mais à ceux-ci il faut du sucre, & un peu de persil haché : du reste on les passe de la même maniere.

Vous pouvez aussi servir des Asperges en petits Pois, avec un coulis verd d'écosses de Pois, ou autre chose ; une croûte au milieu, & garni d'un cordon de pain de Jambon.

Asperges au jus.

Rompez vos Asperges par morceaux, passez-les avec lard fondu, persil, cerfeüil coupé menu, & une ciboulette que vous retirez ; assaisonnez de sel, poivre & muscade, & les faites mitonner avec un peu de boüillon gras dans un pot, à petit feu ; étant cuites comme il faut, vous les dégraisserez, & y mettrez un jus de Mouton & de Citron ; ser-

vez à courte sausse. On sert aussi des Asperges en bâton entieres, à l'essence de Jambon.

Asperges au beurre.

Faites cuire les Asperges dans l'eau avec un peu de sel, prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop : étant cuites à propos, tirez-les, & les mettez égouter, dressez-les dans un plat, & faites une sausse avec beurre, sel, vinaigre & muscade; ou poivre blanc, la remuant toûjours, & versez-la sur vos Asperges, quand elles seront dressées. Il n'y a rien en cela que d'assez connu, aussi-bien que pour les Asperges en Salade.

Asperges. Maniere de les conserver.

Otez-en le dur, & les faites boüillir un boüillon avec sel & beurre, remetrez-les dans l'eau fraîche, & les faites égouter. Etant froides, mettez-les dans un vase où elles puissent être de leur longueur, avec sel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre : couvrez-les de beurre fondu comme les Artichaux, mettant un linge entre deux, & les tenez dans un lieu temperé. Pour vous en servir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

B. BAIN-

B.

Bain-Marie.

PRenez trois livres de tranche de Bœuf, trois livres de roüelle de Veau, & une livre de roüelle de Mouton maigre, le tout bien dégraissé; un Chapon que vous vuidez, & ôtez la peau; une Perdrix: Prenez un pot de terre de la grandeur qu'il faut pour tenir cette quantité de viande: Faites boüillir le pot de terre dans de l'eau avant de vous en servir; ensuite mettez-y les viandes marquées ci-dessus, & assaisonnez-les d'un petit oignon piqué de deux clous, & tant soit peu de sel: Mettez-y trois chopines d'eau; fermez le pot de son couvercle, & le bouchez bien autour, de pâte & de papier collé, de peur qu'il ne sorte aucune fumée. Mettez un chaudron sur le feu, & y mettez de l'eau, qu'elle boüille, mettez le pot de terre dans le chaudron, & ayez de l'eau toûjours boüillante; & lorsque celle du chaudron diminue, révuidez de cette autre eau boüillante dans le chaudron, & l'entretenez toûjours d'eau, & qu'il boüille pendant cinq heures; après quoi vous l'ôtez, & l'ouvrez, & passez le boüillon dans une étamine ou serviette; laissez-le reposer & le dégraissez bien. L'on s'en sert pour les malades, ou pour mitonner des croûtes: & lorsque vous le voulez faire au Ris, il n'y a qu'à remplir le corps du Chapon de Ris bien épluché, & le faire de la même maniere qu'il est marqué ci dessus.

Balon.

Il faut prendre une hure de Porc: étant bien échaudée, vous en levez la peau proprement, vous prenez la chair du col, & la coupez par petites

tranches, que vous mettez dans un plat, & l'assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, & une rocambole; le tout bien mêlé ensemble : coupez autant de tranches de Jambon maigre, comme de Porc; mettez la peau de la hure dans une casserole de sa grandeur; ensuite il faut la remplir de cette maniere : Faites un lit de petites tranches de Porc, qui sont assaisonnées; un lit de tranches de Jambon, un lit de Truffes coupées par tranches, un lit de tranches de Porcs, un lit de tranches de Champignons, & un lit de tranches de Jambon; continuant toûjours de même, jusqu'à ce qu'elle soit pleine, & renversez par-dessus le reste de la peau, & la bien coudre, la mettre dans un linge, & la bien ficeler. Prenez quatre à cinq livres de tranches de Bœuf, & les coupez par petites tranches, & les battez, & en garnissez le fond d'une casserole, & de bardes de lard, & les mettez suer comme un jus; étant roux, jettez-y une grosse poignée de farine, & les remuez sept à huit tours sur le fourneau, jusqu'à ce que la farine soit cuite, & les moüillez de moitié boüillon & moitié eau : détachez bien le fond de la casserole; mettez vôtre Balon dans une marmite de la grandeur qu'il faut, & vuidez-y ce jus, & les tranches de Bœuf assaisonnées de sel, de poivre, fines épices, laurier, basilic, tranches de citron vert, oignons, persil, ciboules, carottes, panais, deux bouteilles de vin blanc : voyez qu'il soit moüillé comme il faut, & le mettez cuire cinq à six heures; étant cuit goûtez le jus, qu'il soit d'un bon goût; le retirer du feu, & le laisser refroidir dans son jus; étant froid, tirez-le, & le déficelez, & en ôtez le linge : pliez une serviette sur un plat, dressez le Balon dessus, & le garnissez de persil, & le servez pour Entremets.

L'on fait des Balons sans hure : il faut prendre

de

de la chair de Porc, du cou, & se servir d'un flanchet de Bœuf pour envelopper, au lieu de la peau de la hure, & le faire de même.

BARBEAU.

Est un Poisson de mer & d'eau douce, de grandeur médiocre ; il est d'un très-bon goût, & s'apprête de differente maniere.

Barbeau en Casserole.

Après avoir habillé proprement vos Barbeaux vous les faites cuire dans une casserole, avec vin, beurre frais, sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; étant cuits, prenez un morceau de beurre, & maniez le avec un peu de farine, & le mettez dedans pour lier la sausse ; il y en a qui se servent d'un petit roux, qui est un morceau de beurre avec un peu de farine roussi, & le mettent pareillement dedans, les dressent dans un plat, & les servent.

D'autres les font cuire, comme ci-dessus, à l'exception du beurre qu'ils n'y mettent point : ils les servent ensuite avec un Ragoût composé de champignons, truffes, morilles, cûs d'Artichaux, sel, poivre, beurre frais, boüillon de poisson ou jus d'oignons.

Barbeau au court-bouillon, ou au bleu.

Ce sont ordinairement les gros Poissons que l'on fait cuire de cette maniere : pour cela ayez un beau Barbeau, vuidez-le sans l'écailler, mettez-le dans un plat, & jettez dessus du vinaigre & du sel, tout boüillant : faites boüillir ensuite dans une poissonniere du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon, citron vert ou orange seche ; quand il boüillira à grand feu, mettez-y cui-

re vôtre Barbeau ; & quand il sera cuit vous le tirerez & servirez à sec sur une serviette blanche, garni de persil ou de cresson, pour un plat de Rôt.

Barbeaux grillez.

Il faut les écailler, les vuider, & les inciser legerement sur les côtes ; ensuite vous les froterez de beurre fondu, & poudrerez de sel menu, puis vous les ferez griller sur le gril ; étant grillez vous ferez une sausse blanche avec beurre frais, sel, poivre, muscade, deux Anchois, capres, une ciboule entiere, avec un peu de farine pour lier la Sausse ; & vous mettrez une goutte d'eau & un filet de vinaigre, & vous tournerez la Sausse jusqu'à ce qu'elle soit liée, pour la jetter ensuite sur vôtre Poisson ; ou bien faites-y la même Sausse que pour le Brochet à la broche, & garnissez de même.

B A R B O T T E.

Est un Poisson de Lac & de Riviere. Les œufs qu'elle a dans le corps, ne valent rien. Vous les pouvez servir en Ragoût & en casserole ; les mettre en pâte, & en faire un Potage au boüillon roux.

Barbottes en Ragoût.

Nettoyez les Barbottes de leur limon avec eau chaude; & les ayant farinées faites-les frire en bonne friture, & les mettez dans un bassin avec beurre roux, farine, Anchois fondus, le tout passé ensemble ; assaisonnez de sel & muscade, une ciboule, capres & jus d'orange, ou verjus de grain. Garnissez de persil frit & citron par tranches ; & servez pour Entrée, comme tous les autres Ragoûts de Poisson.

Bar-

Barbottes en Casserole.

Limonez les Barbottes, gardez le foye, & passez-les à la casserole avec beurre roux; puis les mettez dans une terrine avec le même beurre, un peu de farine frite, & vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & un morceau de citron verd. Faites un Ragoût à part de la même sausse des Barbottes, avec les foyes & des champignons; & garnissez-en vôtre plat, y ajoûtant un jus de citron en servant.

Barbottes en gras.

Après avoir limoné vos Barbottes à l'eau chaude, vous les vuidez, & vous en gardez les foyes; puis vous les mettez dans une casserole avec un jus de Veau singé, c'est-à dire, moitié lié, avec deux verres de vin de Champagne; & vous les assaisonnez de sel, poivre, clous, oignons, citron verd, persil & fines herbes; après vous passez quelques champignons & truffes dans un peu de lard fondu, & vous les moüillez de jus; ensuite vous le dégraissez & vous le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon, & vous y mettez les foyes de vos Barbottes; puis après vous tirez dans un plat les Barbottes de leur jus où elles ont cuit; & vous prenez garde que vôtre Ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & vous le jettez sur vos Barbottes, & les servez chaudement.

Lesdites Barbottes se font en maigre de la même maniere, vous n'avez qu'à faire un petit roux, le moüiller de boüillon de Poisson, au lieu d'un jus de Veau, & pour le Ragoût le moüiller, au lieu de jus, d'un boüillon de Poisson, & le lier d'un bon coulis maigre, comme celui d'Ecrevices.

BARBUE.

Est un Poisson de Mer : sa chair est assez délicate, & d'un fort bon sec.

Barbue marinée pour Entrée.

Vôtre Barbue ayant été habillée, vuidée & incisée sur le dos, pour que la marinade penetre, mettez-la mariner pendant deux heures dans du verjus, sel, poivre, ciboules, laurier & citron : étant marinée, vous la tremperez dans du beurre fondu, & la poudrerez de sel, mie & chapelure de pain bien fine ; ensuite vous la mettrez cuire au four dans une tourtiere ; & quand vous jugerez qu'elle sera cuite, & de belle couleur, vous la servirez garnie de petits pâtez, ou de croûtons & persil frit, ou de champignons frits, ou des rissolles, ou d'hattelettes d'anguilles.

Barbue en Salade.

Vous la faites cuire au court-boüillon ; & étant froide, vous la coupez en filets, dont vous garnissez une assiette, & de la petite Salade ; & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile ; ou bien, vous y faites la ramolade que nous avons dit, page. 85. & servez pour Entremets.

Autres manieres.

Si vous n'avez point d'autre plat au blanc, laissez vôtre Barbue entiere ; & servez-la chaudement pour entrée, avec une sausse blanche liée avec de la crême, assaisonnée de sel & poivre blanc.

On la sert aussi en filets à la sausse aux Anchois ; & au court-boüillon sur une serviette, étant froide, pour rôt.

Vous pouvez encore la mettre en Pâté comme le Turbot, hors qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

Barbue, Turbot, Soles, Quarelets, Cailleteaux, & Limandes au Court-boüillon.

Ces sortes de Court-boüillons se font differemment des autres : Une heure devant de mettre vôtre Poisson cuire, vous prenez du sel à proportion de la grosseur de vôtre Poisson, que vous mettez fondre dans de l'eau ; & quand il est fondu, & que l'eau est reposée, vous la passez dans un linge tout doucement, afin que la crasse reste au fond ; puis vous mettez vôtre Poisson dans la turbotiere ou casserole de la grandeur de vôtre Poisson, & vous y vuidez ladite saumure dedans ; vous y mettez de l'eau à concurrence que le Poisson baigne, avec quelques clous, feüilles de laurier, oignons & poivre blanc ; vous le mettez sur un fourneau pour le faire cuire ; & quand vous voyez qu'il est cuit, vous le retirez, & le mettez sur des cendres chaudes, & vous y jettez une pinte de lait ; puis vous le servez sec sur un plat, avec une serviette blanche, garnie de persil verd, pour le Rot.

On observera que ce Poisson ne veut pas beaucoup boüillir : Il y en a qui le plient dans une serviette pour le faire cuire; mais cela dépend de la volonté des Officiers.

BECASSE.

Est un Oiseau de passage, que chacun connoit par son long bec.

Becasses au vin pour Entrée.

Il faut prendre les Becasses & les couper en quatre, en ôter le dedans pour faire une liaison. Mettez ensuite

suite vos Becasses dans une casserole avec des truffes que vous couperez par tranches, des Ris-de-veau, des champignons, des mousserons; & passez le tout ensemble, avec lard fondu, & le moüillez de bon jus de Bœuf: assaisonnez le tout de sel, poivre blanc, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bien boüillir le tout: & quand cela est bien cuit, on délaye dans la sausse le dedans des Becasses, que l'on a reservez pour lier la sausse; ou bien on se sert du coulis de Becasses, ou de quelques autres bons coulis, que l'on a: on peut aussi mettre une cuillerée d'essence de Jambon, le tout bien dégraissé. Rangez vos Becasses dans le plat, le ragoût par dessus; & pressez un jus d'orange avant que de servir chaudement.

Salmi de Becasses au vin.

Faites rôtir des Becasses; & quand elles seront à demi cuites, coupez-les en pieces, & mettez-les dans une casserole avec du vin, selon la quantité des Becasses que vous aurez. Mettez y des truffes, des champignons hachez, un peu d'anchois & de capres, & faites cuire le tout. On lie la sausse avec quelque bon coulis: on dresse ensuite ses Becasses, & on les tient chaudes, sans qu'elles boüillent. Auparavant que de servir, vous les dégraisserez bien, & vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

On peut aussi faire une Entrée de Becasses en surtout; sur quoy voyez l'article des Pigeons qu'on accommode ainsi, lettre P. & le Pâté chaud de Becasses & Perdrix, au premier article des Pâtez.

BECASSINE.

Est une espece de Becasse, mais bien plus petite & differente en couleur: c'est aussi un Oiseau de pas-

sa-

ſage. Les Becaſſines ſe peuvent ſervir en ragoût auſſi bien que rôties. Pour cela fendez-les en deux, & n'ôtez rien du dedans : paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu ; aſſaiſonnez de ſel, poivre blanc, une ciboule que vous retirerez, & un peu de jus de champignons & de citrons ; ſervez.

Becaſſines en ſurtout.

Il faut avoir une farce à croquets de laquelle vous ferez un bord dans le même plat que le ſurtout doit être ſervi. Vos Becaſſines étant cuites à la broche, vous en ferez un ſalmi, que vous laiſſerez refroidir avant de le mettre dans le plat ; enſuite vous le couvrirez du reſte de vôtre farce que vous dorerez & panerez proprement, & les mettrez cuire au four, de belle couleur ; puis vous les ſervirez chaudement.

BEIGNETS.

Il ſe fait des Beignets de pluſieurs manieres. Il y a des Beignets de pomme, des Beignets au lait, des Beignets de blanc manger, des Beignets de Boüillon, & des Beignets à l'eau, & on ſert les uns & les autres en Entremets. Voici pour les Beignets à l'eau.

Beignets à l'eau pour Entremets.

Prenez une caſſerole, & y mettez de l'eau, avec gros comme une noix de beurre, & un peu de ſel, avec de l'écorce de citron verd & confit, haché bien menu. Faites boüillir cela ſur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-le à force de bras juſqu'à ce que cela ſe détache de la caſſerole. Alors vous le tirerez en arriere : & y mettant deux jaunes d'œufs, vous les mêlerez bien enſemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs juſqu'à dix ou douze, que vôtre pâte ſoit déli-

licate. Il faut ensuite fariner sur son tour, tremper la main dans la farine, & tirer vôtre pâte par morceaux sur le tour. Quand elle aura reposé il faut la rouler & couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre : & quand on sera prêt à servir, vous les frirez dans du bon sain-doux ; & les ayant tirez, vous jetterez du sucre dessus & de l'eau de fleur d'orange, & vous servirez promtement pour Hors-d'œuvre. On peut aussi garnir des Tourtes de crême. Les Beignets au bouillon se font de même ; au lieu d'eau, vous vous servez de boüillon.

Entremets de Beignets au blanc-manger.

Il faut avoir du Ris, & le laver en cinq ou six eaux ; & le faire secher à l'air du feu ; mais bien. Vous le pilerez après cela dans un mortier, & passerez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine : il en faut une bonne demie once, selon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une casserole, vous y mettrez cette farine, & la delayerez bien avec du lait ; vous y ajoûterez après une chopine de lait, & mettant le tout sur le fourneau, vous aurez soin de remuer toûjours On y met aussi quelque estomac de Poularde rôtie, haché ; & vous formerez vôtre pâte comme si c'étoit pour faire une Crême pâtissiere. Il faut fariner sur son tour, vuider cette pâte dessus, & la défendre avec vôtre rouleau. On peut encore y mettre un peu de sucre d'écorce de citron confit, & de citron verd râpé en cuisant. Vôtre pâte étant refroidie & bien étendue sur le tour, il faut la couper par petits morceaux comme les Beignets à l'eau : farinez vôtre main, & les roulez proprement avec, & faites-les frire dans du bon sain-doux, comme les autres Quand on sera prêt à servir, sucrez & poudrez-les de même, avec de l'eau de fleur d'orange ; & s'ils vous servent

de

de plat, garnissez-les de Beignets à l'eau, ou autres.

Beignets au lait.

On les fait de même que les Beignets à l'eau, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit un peu plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous y mettrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la casserole. Il faut ensuite prendre une assiette, & renverser la pâte sur le cû de ladite assiette, bien étenduë: & ayant du sain-doux bien chaud & une cuilliere en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent pas à la cuilliere. Vous remuerez toûjours la poële doucement: & quand vos Beignets seront bien colorez, vous les tirerez & sucrerez tout chauds, & les poudrerez d'eau de fleur d'orange: après quoi vous les sucrerez encore un peu. On en peut glacer si l'on veut avec la pêle du feu, & les servir chaudement.

Autres Beignets.

Echaudez des Amandes douces & les pilez dans le mortier, arrosez-les de tems en tems, d'un peu d'eau claire, afin qu'elles ne deviennent pas en huile; étant pilées comme il faut, vous les ôterez du mortier, & pilerez ensuite écorce de citron confite, fromage de Gruiere, jaunes d'œufs durs, biscuits d'amandes ameres, un peu de canelle en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange pour les humecter, le tout à proportion. Ayant donc bien pilé tout, vous y remettrez vôtre pâte d'amandes, & vous y ajoûterez marmelade de pommes, & d'abricots sucre en poudre & fleur de farine, le tout ensemble, & en formerez une pâte suffisante pour la

ma-

maniere sur le tour : ensuite vous la roulerez & la couperez par morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre, & quand on sera prêt à servir, vous les frirez dans du bon sain doux, & les ayant tirez, vous poudrerez du sucre dessus & du vin d'Espagne, & servirez promtement pour Hors-d'œuvres.

Autres manieres de Beignets.

On fait encore des Beignets de pommes, d'abricots en confiture seche, de prunes, de cerises à oreilles, de pistaches lissées, de groseilles rouges confites, de grains de grenade, & de parmesan ; aux uns il faut une pâte claire, & aux autres plus forte. Comme c'est plus une affaire d'Officier que de Cuisinier, nous n'en dirons pas davantage.

Ladite pâte se fait avec de la farine, un peu de sel, de l'eau que vous délayez bien, puis vous y ajoûtez un œuf blanc & jaune, que vous battrez bien long-tems ensemble, puis vous faites fondre gros comme une noix de beurre, que vous délayez dans la pâte. Vous observerez de la faire délicate, selon vôtre fruit.

BICHE.

Est la femelle du Cerf qui est un animal sauvage. Pour savoir la maniere d'accommoder la Biche, on peut consulter l'article du Cerf, étant de même nature, sinon qu'elle est plus molle & plus fade. Il faut donc la faire tremper dans une marinade de même, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir, & étant cuite, on y met capres, & un bon coulis dans son dégout, pour servir dessous ladite Entrée, & on la fait mitonner dans sa sausse.

On peut aussi, étant piquée, marinée, & rôtie en-

enveloppée dans du papier, y faire une sausse douce, avec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & une échalotte entiere.

BETTERAVES.

La Betterave est une espece de légume qui pour être commun ne doit pas être méprisé ; c'est la Racine d'une plante que nous appellons Bette ou Poirée rouge. Voici la meilleure maniere de la manger.

Betteraves frites.

Ayant fait cuire vos Betteraves au four, pelez-les & les ayant coupées de la tête à la queue en maniere de Soles, de l'épaisseur de trois ou quatre écus, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus de jaune que de blanc) poivre, sel & clous de girofle en poudre ; ensuite tirez-les de cette pâte, & les poudrez de farine, mie de pain & persil haché : faites-les frire ensuite, & étant seches, servez dans un plat particulier pour Entremets, avec jus de citron.

On mange les Betteraves en Salade, on les fricasse avec beurre, persil, oignons, poivre & sel.

BISQUE.

Est un Potage en ragoût. On sert des Bisques de Cailles, Chapons & Poulardes, & plus communément de Pigeons. Nous allons premierement marquer la maniere de celles-ci.

Bisque de Pigeons.

Il faut prendre les Pigeons les plus frais tuez, les échau-

échauder, blanchir & éplucher, les vuider & trousser proprement, les faire cuire dans de bon boüillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure auparavant que de servir, selon la grosseur de vos Pigeons; étant cuits, vous les tirerez en arriere. Pour faire le ragoût, il faut des Ris de-veau bien blanchis, coupez en deux, les champignons coupez par petits morceaux, des truffes par tranches, des cûs d'artichaux en quatre, & un entier pour mettre au milieu de vôtre Potage. Vous passerez proprement ce ragoût à la casserole avec un peu de lard & de farine, &. un oignon piqué de clous de girofle; & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé, on y met un peu de boüillon, & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Si vous voulez enrichir encore ce Potage, vous ferez cuire à part dans une petite marmite, des crêtes bien échaudées & bien épluchées, avec des bardes de lard, de la graisse de Veau & du boüillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle; sur tout, que le tout soit bien blanchi: passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étament, avec de bon boüillon; il n'en faut que deux cuillerées. Vos Pigeons, vos crêtes & vôtre ragoût étant prêts, vous prenez des croûtes de pain chapelé sechées au feu ou au four; vous les mettez mitonner avec du trumeau, du derriere de cimier de Bœuf, un morceau de Mouton, & une Volaille; assaisonnez de sel & clous de girofle. Ce boüillon sert aussi à faire cuire vos Pigeons ci-dessus. Quand vôtre soupe est bien mitonnée & attachée au plat, on dresse les Pigeons dessus, & le cû d'artichaux au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crêtes sur l'estomac: le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus. Quand vôtre Potage est bien garni de votre ragoût,

vous

vous jettez par-dessus un bon jus de Veau d'une belle couleur.

L'on sert ces Bisques-là au blanc ; c'est-à-dire, au lieu d'un jus de Veau, vous y jettez un coulis blanc clair par dessus. Pour faire ce coulis blanc, vous prenez une Poularde que vous faites cuire à la broche ; étant cuite vous ôtez les peaux & la desossez pour en ôter le blanc, vous y donnez trois ou quatre coups de coûteau ; ensuite vous pélez dix-huit amandes douces, & vous les pilez bien dans un mortier avec une goute d'eau, de peur qu'elle ne tourne, après vous mettez le blanc de la Poularde dans le mortier, vous y ajoûtez quatre jaunes d'œufs durs, & vous pilez bien le tout ensemble : vous prenez ensuite une livre & demie de Veau, avec une tranche de Jambon ; vous coupez le Veau par tranches, que vous mettez au fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, un morceau de panais & de carote, aussi coupé : vous couvrez ladite casserole, & vous le mettez suer sur un fourneau, dans le tems qu'il veut commencer à s'attacher, il faut prendre garde qu'il ne soit pas roux ; il faut le moüiller de deux ou trois cuillerées de bon boüillon, selon la quantité que vous en voulez faire, & y mettez gros comme deux œufs de mie de pain, avec une ciboule entiere, un peu de persil, avec trois ou quatre champignons frais, une ou deux truffes vertes. Quand vous voyez que le Veau est cuit, vous ôtez lesdites tranches de Veau hors de la casserole, & vous prenez vôtre appareil pilé, qui est dans le mortier, & vous le délayez avec ce jus, & vous luy faites prendre un boüillon sur le fourneau ; vous le passez ensuite à l'étamine, & vous observez quand il est passé qu'il ne boüille pas, de peur qu'il ne tourne ; & quand vous voulez vous en servir, vous le mettez sur des cendres chaudes. Ce coulis sert pour toutes sortes de Potages de viande blanche, comme têtes d'Agneaux, Poulets, Pi-

geons, Chapons, Poulardes, & même de Perdrix; & des Potages aux concombres farcis pour garniture, avec un petit pain farci dans le milieu. Ce coulis sert aussi pour toutes sortes d'entrées de filets de viande blanche.

Autre Bisque de Pigeonneaux.

Ayez des Pigonneaux à proportion de la grandeur dont vous voulez vôtre Bisque, plumez-les & les blanchissez à l'eau chaude; vuidez les bien, & les troussez; bardez-les de petit lard, & les faites cuire dans de bon boüillon avec du clou entier, du poivre, un oignon blanc, ensuite vous y mettez du sel, & un bouquet de fines herbes, & vous les acheverez de cuire: étant cuits, tirez-les de leur boüillon pour les remettre mitonner dans de bon jus de Bœuf & de Mouton, avec un peu de jus de citron; faites mitonner vos croûtes avec de bon boüillon; dressez vos Pigeons dessus & servez.

Bisque de Poularde.

Vuidez & troussez proprement une Poularde; faitez-la blanchir dans de l'eau chaude, & la faites cuire dans de bon boüillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle & deux tranches de citron; ayez soin de la bien écumer: vous la laissez cuire comme il faut; étant cuite, vous l'ôtez du feu & la mettez sur les cendres chaudes pour l'entretenir chaudement; ensuite on fait un ragoût composé de Ris-de veau blanchis, des champignons des truffes, des cûs d'artichaux, le tout coupé par petit morceau, que vous passez dans la casserole avec lard fondu: vous le moüillez d'un bon jus de Veau, & étant bien dégraissé vous le liez d'un bon coulis leger de Veau & de Jambon; vous y mettez un peu de jus de Veau par-dessus: vo-

vôtre ragoût étant bien fait, vous faites mitonner vos croûtes de pain chapelé, avec de bon boüillon; étant bien mitonné, vous dressez vôtre Poularde dessus, & vôtre ragoût tout autour, & servez.

Bisque de Cailles & autres.

Vous troussez vos Cailles bien proprement comme des Poulets, & vous les passez au roux, qu'elles soient d'une belle couleur. Vous les emportez dans un petit pot, avec bon boüillon, bardes de lard, un bouquet de fines herbes, clous de girofle, & autre assaisonnement, avec un morceau de tranche de Bœuf battu un autre de lard maigre, & du citron verd; & vous les faites cuire à petit feu. Vous garnirez vôtre Bisque comme l'autre, de Ris-de-veau, cûs d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crêtes, dont vous ferez un cordon autour avec les plus belles; & vous y mettez un petit coulis de Veau clair par-dessus.

Bisque de Poisson.

Ayez une belle Carpe laitée; l'ayant habillée, levez-en toute la chair, & ôtez toutes les arêtes; faites-en un hachis avec des champignons blanchis, & les faites cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, fines herbes, & un peu de boüillon de Poisson; étant cuit, faites un autre ragoût à part, avec laitances de Carpes, foyes de Brochet, queues & pattes d'Ecrevices; ce même ragoût sert aussi pour garnir vôtre Potage: le tout étant cuit, vous dressez vos croûtes de pain seché au four, dans un plat, & le moüiliez de bon boüillon de Poisson qu'il faut avoir tout prêt: vôtre Potage étant bien mitonné, vous le garnissez du hachis, & de l'autre ragoût que vous avez fait, & vous servez vôtre Potage chaudement. Il y en a qui ne se servent point du ha-

chis, mais seulement du ragoût. Le corps de vôtre Carpe dont vous avez tiré la chair, peut servir à faire du boüillon de Poisson ; il se fait avec des Carpes, Anguilles, Tanches & Brochet, que l'on habille & coupe par morceaux ; on met le tout dans une grande marmite, avec eau, beurre, sel, poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle ; on laisse cuire le tout ensemble pendant une heure, & on le passe dans un linge blanc. Pour le reste, voyez l'article du Boüillon de Poisson.

Bisque d'Ecrevices en maigre.

Faites boüiller des Ecrevices dans de l'eau ; aprés les avoir bien lavées, les éplucher proprement, & en gardez les plus belles, dont vous ôtez toutes les pattes & épluchez la queue, y laissant tenir la coquille. Du reste des Ecrevices, épluchez-les, & en ôtez les queues ; & des coquilles, vous vous en servez pour faire le coulis, dont vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Prenez les queues d'Ecrevices, avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches · vous passez le tout dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, & le moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & y mettez un bouquet de fines herbes, & le laissez mitonner à petit feu étant cuit, mettez-y quelques pointes d'asperges, selon la saison, & une demi-douzaine de petits cûs d'artichaux, & le liez d'un coulis d'Ecrevices ; mitonnez des croûtes d'un bon boüillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du plat ; étant attachées, garnissez le Potage d'une bordure d'Ecrevices, que vous avez épluchées. Voyez que le ragoût & le coulis soit d'un bon goût : Mettez un petit pain farci dans le milieu, & mettez les cûs d'artichaux au tour, avec quelques morceaux de laitances de Carpes : jettez le ragoût

goût & le coulis d'Ecrevices par-dessus, & le servez chaudement.

BLANC-MANGER.

Prenez une couple de pieds de Veau; ôtez-en les os, & une Volaille que vous vuidez, & la fendez sur le dos, & en ôtez l'ame. Lavez les pieds & la Volaille en plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante; ensuite les retirer & les mettre dans de l'eau fraîche: Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre; y mettre deux pintes & chopine d'eau ou environ, & la mettre cuire; lorsqu'elle boût la bien écumer, & couvrir la marmite, & la retirer en arriere pour qu'elle ne boüille qu'à petit feu; le boüillon étant reduit presque à la moitié, & les pieds de Veau & la Volaille étant cuits, mettez un peu de ce boüillon sur une assiete,& le laissez geler: vous voyez s'il est trop fort ou trop délicat; s'il est trop délicat, il faut faire boüillir le boüillon: s'il est trop fort, il faut y mettre de l'eau. Passez le boüillon dans une serviette sur une casserole; laissez-le un moment reposer, & le dégraissez bien. Si vous voulez ne faire qu'un plat de Blanc-manger, ne prenez de boüillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat: pelez une demie livre d'amandes douces, & une douzaine d'ameres; pour les peler, il faut les mettre dans de l'eau boüillante, & ensuite les peler & les mettre à mesure dans de l'eau fraîche, les tirer de l'eau & les essuyer sur un linge blanc, les mettre dans un mortier, & les piler les arrosant de tems en tems d'une goute de lait; étant bien pilées, prenez le boüillon qu'il faut pour vôtre plat, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut, un morceau de canelle en bâton, une couple de clous de girofle, & un peu de sel, des zestes de citron verd: Faites chauffer le tout sur un fourneau; étant chaud, retirez-le, & y dé-

délayez les amandes pilées dedans, & le faites rechauffer tant soit peu sur le fourneau ; ensuite passez-le dans une étamine ou serviette sur un plat ; étant passé, revuidez le Blanc-manger dans l'étamine ou serviette, en y mettant un peu de lait, & le repassez deux ou trois fois de même, afin que l'amande passe mieux, & qu'il soit plus blanc ; étant bien passé, & ayant bien pressé les amandes, prenez une feuille de papier blanc, & passez-la dessus le Blanc-manger pour le dégraisser, mettez-y une goutte d'eau de fleurs d'orange, & le dressez dans le plat ou jatte où vous voulez le servir ; vous le laissez geler, & le servez froid pour Entremets.

L'on peut se servir de boüillon de pieds de Veau seul, sans Volaille : lorsqu'on veut en faire plus d'un plat, il n'y a qu'à augmenter les amandes à proportion.

Blanc-manger de corne de Cerf.

Prenez environ une livre de corne de Cerf rapée, selon la quantité que vous en voulez faire, & faites-la cuire raisonnablement, en sorte qu'en tâtant avec les doigts, vous trouviez que l'eau en soit devenue comme gluante, cela étant un signe qu'elle est assez cuite : Passez cette gelée par une étamine bien fine dans une casserole, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il en faut, un peu de sel, des zestes de citron verd, un peu de canelle en bâton, deux ou trois clous : mettez la gelée un peu sur le fourneau ; étant chaude, retirez-la, & y délayez les amandes pilées : passez le Blanc-manger dans une étamine ou serviette sur un plat ; étant passé, repassez le, en le revuidant dans l'étamine ou serviette deux ou trois fois : étant bien passé, & après avoir bien pressé les amandes, passez une feuille de papier blanc par-dessus pour en ôter l'écu-

me,

me, & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange; goûtez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez dans le plat ou jatte où vous voulez le servir, & le mettez en un lieu froid, afin qu'il gele : étant gelé, c'est-à-dire, pris comme un caillé, vous le servez pour Entremets froid. Si vous voulez ne faire qu'un plat de Blanc-manger de corne de Cerf, il faut ne prendre qu'un quarteron de corne de Cerf rapée que vous mettez dans une marmite ou pot de terre, avec cinq demi-septiers d'eau, que vous faites boüillir; lorsqu'elle boût, couvrez la marmite de son couvercle, ou le pot de terre, & retirez-la en arriere, qu'elle ne boüille qu'à petit feu; l'eau étant réduite à la valeur de trois demi-septiers, passez vôtre corne de Cerf dans une étamine ou serviette, & la pressez bien; assaisonnez, & faites le Blanc-manger, de même qu'il est marqué ci-dessus.

BOEUF.

Comme le Bœuf est une chose aussi commune que necessaire dans le Repas, il a fallu imaginer diverses manieres de l'accommoder, qui puissent lui donner de la délicatesse & faire honneur sur les meilleures Tables. On a déja vû ce qui regarde l'Aloyau Voici pour d'autres piéces.

Grosse Entreé d'une piéce de Bœuf.

Prenez un morceau de derriere de cimier, aussi grand ou petit que vous voulez; vous le lardez de Jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard, & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrediens, & le mettrez dans une casserole, pour le faire un

peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de boüillon. Il faut l'y laisser deux heures, & le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous le mettez dans une serviette, avec des bardes de lard, & vous serrez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée; vous mettez une assiette d'argent au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande; & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de Porc ou graisse de Bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que vôtre piéce de Bœuf est grosse. Vous y ajoûtez du verjus, du vin blanc, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere. Tout cela étant dans vôtre marmite, vous la couvrez, & laissez bien cuire vôtre piéce de Bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, & que le boüillon est consommé, vous la laissez refroidir dans sa graisse; étant froide, vous la coupez en tranches minces, & la servez pour Entremets en qualité de Bœuf à la Royale. Si vous la voulez servir pour grosse Entrée, il ne faut pas la couper; vous faites un grand godiveau avec de la cuisse de Veau, de bonne graisse de Bœuf, & lard blanchi, champignons, morilles, truffes, ciboule, persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, vous hachez bien le tout ensemble, & l'assaisonnez de bon goût; vous y ajoûtez quatre œufs, deux entiers & deux jaunes pour le lier; ensuite vous mettez de vôtre hachis dans le fond d'un plat, & vôtre piéce de Bœuf dessus; vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems; & quand elle est de belle couleur, il faut y mettre un coulis de Bœuf, bien fait & de bon goût; faire un rond au-dessus du godi-

veau,

veau, faire entrer dedans votre coulis, qu'il pénetre bien par tout, & servir.

Culote de Bœuf roulé.

Desossez la culote de Bœuf; étant desossée, fendez-la, & étendez-la le plus que vous pourrez, & la piquez de gros lard bien assaisonné, & de Jambon. Faites une farce de blanc de Volaille, de lard, & de graisse de Bœuf, champignons & Jambon cuit, assaisonné de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, persil, & ciboules, un peu de mie de pain trempé dans de la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs cruds; hachez le tout ensemble, & le pilez dans le mortier; étendez ladite farce sur vôtre piéce de Bœuf puis après roulez-la des deux côtez, ficelez la bien: prenez une marmite de la grandeur de vôtre piéce de Bœuf, & garnissez-la de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu, assaisonnées de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais: mettez vôtre piéce de Bœuf dans vôtre marmite & assaisonnez-la, & la couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard comme dessous: fermez bien vôtre marmite, faites-la cuire, feu dessus & dessous pendant dix à douze heures; faites une sausse hachée avec du Jambon coupé en dez, des champignons, des truffes, des mousserons hachez, de la ciboule & du persil; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus; étant un peu cuit, vous le dégraissez bien & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon: lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez un Anchois haché avec un peu de capres; votre piéce de Bœuf étant bien cuite, vous la tirez de vôtre marmite, & la mettez bien égouter, & la dressez dans un plat, vôtre sausse hachée étant d'un bon goût, vous la jettez sur vôtre piéce de Bœuf, & la servez

chaudement. Une autrefois vous la pouvez servir avec un ragoût de Ris-de-veau & de crêtes : Vous trouverez la maniere de le faire, à l'article de l'Aloyau à la braise. On la sert aussi avec des ragoûts de concombres & de chicorée ; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C.

Culote de Bœuf, autrement dit Cimier, est une piéce qui se prend du côté de la queue.

Entrée d'une piéce de Bœuf.

Vous prenez un derriere de cimier, que vous piquez de gros lard ; & l'ayant mis dans une marmite, avec deux livres de sain-doux, de bonnes bardes de lard, avec de bonnes tranches de Bœuf & de Veau dessus & dessous, & l'assaisonnement necessaire, vous le faites cuire à la braisé tout doucement, pendant environ douze heures : Faites en sorte qu'elle n'ait point d'air en cuisant, & qu'elle soit de bon sel. Sur la fin vous y pouvez mettre un peu d'eau-de-vie, & garnir de marinade.

Autre Entrée de piéce de Bœuf.

On peut servir une piéce de Bœuf à demi salé, qu'il faut empoter proprement dans une marmite, avec toute sorte de fines épiceries & oignons. Vous remplirez la marmite d'eau ; vous la ferez cuire & l'écumerez bien. On y met de bon jus de viandes que l'on a tirées, pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans son plat vous dégraissez un peu par-dessus, & vous y mettez une sausse hachée de Jambon, garni de marinade de côtelettes de Veau frit piqué, & de concombres farcis comme on en trouvera ci-après la maniere ; ou bien de cûs d'artichaux coupez en deux, avec des Ris-de veau, le tout frit, & trempé comme les concombres.

En-

Entrée de tranche de Bœuf roulée.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien applatir sur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, selon la grandeur de vôtre plat. Vous faites une farce de chair de Chapon, d'un morceau de cuisse de Veau, du lard & de la graisse blanchie, du Jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques Ris-de-veau, des truffes & des champignons, le tout haché, bien assaisonné de fines épices & de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de crême de lait; & après que vôtre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de Bœuf que vous roulez proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes, & d'une belle grosseur. Vous les faites cuire dans la braise, & assez long-tems; & quand elles sont cuites, vous les tirez, vous égoutez la graisse, vous les coupez en deux & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui est le dessus. Etant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût, ou du coulis, & rien autre, si l'on veut.

Cette farce-ci peut servir pour plusieurs sortes de Volailles, lorsque dans les grands Repas on en a beaucoup à farcir. Elle servira aussi pour le Veau à l'Escalope, Fricandeaux farcis, & autres choses. Il se fait de semblables Entrées, ou Hors-d'œuvres, avec des tranches de Veau, accommodées de la même maniere.

Entrée de Filet de Bœuf au concombre.

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir, bardé de lard, & envelopé dans du papier; qu'il ne soit pas trop cuit. Après coupez-le par petites tranches bien minces, & les mettez dans un

plat. Pour ce qui est du ragoût de concombre, il est marqué ci-devant à l'article de l'Aloyau à la braise; il se fait de la même maniere, & on s'en sert pour toutes sortes d'Entrées pour des Filets.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf, piquez & marinez avec du vinaigre, sel, poivre, clou, thim, oignons, que vous mettez cuire doucement à la broche; & étant cuits vous les mettez dans de bon jus, avec truffes, & garnissez de Poulets ou Pigeons marinez, ou de Fricandeaux.

Piéce de Bœuf à l'Angloise.

Vous prenez une piéce de Bœuf de poitrine, qui est le gros bout; vous la faites couper bien quarrée; vous la mettez dans une marmite avec de l'eau, & vous la faites bien écumer; étant à demi cuite, vous la retirez, & tâchez d'en ôter les côtes, & la ficelez bien. Vous prenez trois ou quatre livres de tranches de Bœuf que vous coupez par petites tranches, & en garnissez le fond d'une casserole avec des bardes de lard; vous le couvrez & le mettez suer comme un jus: étant attaché, vous y mettez un peu de lard fondu, & une couple de poignées de farine que vous faites bien roussir ensemble, en le remuant; étant roux, vous le moüillez du boüillon qui a cuit la piece de Bœuf; vous remettez vôtre piéce de Bœuf dans la marmite, & y mettez cette braise moüillée, tranches de Bœuf tout ensemble: & assaisonnez bien de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais, persil, ciboules, & une bouteille de vin blanc: vous la faites cuire; étant cuite, & qu'elle soit d'un bon goût, vous la retirez, & la laissez refroidir dans son jus. Faites un ragoût de petits Pigeons ou d'Ortolans,

lans, ou de Cailles, avec des Ris-de-veau, crêtes, champignons truffes; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, assaisonné de poivre, de sel, & le mouillez de jus; & étant cuit, on le dégraisse bien, & on le lie d'un coulis de veau & de Jambon, on le met refroidir. Vous avez une petite farce de blanc de Volaille; la maniere de la faire est marquée à plusieurs endroits: ensuite vous tirez vôtre piéce de Bœuf de vôtre marmite, vous la dressez dans le plat où vous voulez la servir, & vous la parez bien, c'est-à-dire, ôter la peau de dessus & des côtez: vous faites un trou en quarré, ne laissant qu'un pouce tout autour de vôtre piéce de Bœuf; vous levez le dessus de la piéce de Bœuf: prenez garde que le tour ne se casse; & avec un coûteau ôtez-en le plus de viande que vous pourrez de dedans: Garnissez vôtre trou legerement de farce, & y mettez vôtre ragoût, qui soit froid; & le morceau de vôtre piece de Bœuf que vous avez levé, fendez-le avec un coûteau, de l'épaisseur du petit doigt, & couvrez-en vôtre ragoût; & s'il ne joignoit pas bien, avec un peu de la farce fermez les fentes. Coupez bien mince, le plus que vous pourrez, des bardes de lard, & couvrez-en vôtre piéce de Bœfu: panez-la d'une mie de pain bien fine: mettez-la au four, qu'elle prenne une belle couleur; faites y une couronne d'hattelettes, de Ris-de-veau, ou de foyes gras, & la garnissez d'une marinade de Poulet & de persil frit, & la servez chaudement pour une grande Entrée.

Piéce de Bœuf au gros sel.

Il faut prendre une culote, & la saler, avec fines herbes, du poivre, & un peu de salpêtre, la laisser trois ou quatre jours; ensuite la mettre dans une marmite de sa grandeur, & y mettre des oignons,

 ca-

carotes, panais, fines herbes, feüilles de laurier, des clous; & l'assaisonner encore de sel & de poivre, la remplir d'eau, & la faire cuire; étant cuite, la dresser dans un plat, la parer proprement, & la garnir de persil verd, & la servir chaudement pour Entrée.

Langue de Bœuf à la braise.

Il faut avoir des Langues de Bœuf, en ôter la gorge, & les mettre sur la braise, pour en pouvoir ôter la peau le plus proprement qu'il se pourra, ou dans de l'eau boüillante. Vous les lardez à gros lardons, avec du Jambon crud; le tout bien assaisonné. Prenez ensuite une marmite, une quantité de bardes de lard au fond, & des tranches de Bœuf battu, & empotez vos Langues dans la même marmite, avec des tranches d'oignons, & toutes sortes de fines herbes & épices, les assaisonnant aussi de poivre & de sel Vous les couvrirez ensuite de tranches de Bœuf & bardes de lard, comme vous en avez mis dessous, en sorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtez; & vous les mettez à la braise, feu dessus & dessous. Il faut qu'elles y cuisent huit à dix heures, afin d'être bien cuites: après quoi vous aurez un bon coulis de champignons ou autre bon ragoût, avec toutes sortes de garnitures de champignons, truffes, mousserons, morilles & Ris-de-veau. Ayant tiré vos Langues, vous les égoutez & dégraissez bien, & vous les dressez dans un plat, & vôtre ragoût par dessus. Et si l'on veut garnir le plat, il faut couper une des Langues par tranches, ou bien le garnir avec des Fricandeaux, le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de même pour les Langues de Veau; & aussi, si on veut les farcir sans les larder, on y fait l. même ragoût; & on sert toûjours chaudement.

Lan-

Langues de Bœuf parfumées.

On les ſale de la même maniere que les Langues de Cochon fourrées, que l'on trouvera ci-après, hormis qu'il ne les faut pas échauder. On les laiſſe ſeulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & après les avoir bien eſſuyées on les ſale. Il les faut laiſſer trois ou quatre jours de plus dans la ſaumûre: les ayant tirées, ſi vous avez quelque petit Salé à faire, cette ſaumûre vous ſervira pour cela, ſoit que ce ſoit Sanglier, Fan ou Cochon, & dans cinq ou ſix jours, vous pourrez faire cuire de ce petit Salé, & le ſervir pour Hors-d'œuvres en Entrées, avec une bonne purée deſſus. A l'égard de vos Langues de Bœuf, il les faut attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée, afin que la fumée les domine, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Elles ſe conſerveront autant que l'on voudra; & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez une Langue, & faites-la cuire dans de bonne eau, avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes. Etant cuite, coupez-en le bout du côté de la gorge; ôtez-en la peau; & piquez-la avec du lard un peu long. Il faut que la Langue ne ſoit pas trop cuite. On la fait enſuite rôtir à la broche, en l'arroſant avec beurre, ſel, poivre, & vinaigre; étant cuite, on la coupe par groſſes tranches, & on la met boüillir un inſtant dans une caſſerole avec une ramolade compoſée d'Anchois, de capres, perſil & ciboules hachez fort menu; & on paſſe le tout dans un bon jus de Bœuf, avec ſel, poivre, quelques rocamboles, & un peu de vinaigre; & ſervez pour Entrée.

On

On la sert aussi après l'avoir coupée par tranches, avec un ragoût de champignons, Ris-de-veau, cûs d artichaux, sel, poivre, beurre ou lard fondu : on la fait mitonner dans ce ragoût, & on la sert de cette maniere ; il ne faut point l'arroser en cuisant de vinaigre, mais seulement de beurre.

Les Langues de Veau s'apprêtent de même ; on les peut servir entieres avec une poivrade, ou une sausse douce.

Pour une autre Entrée de Langues de Bœuf.

Faites-les cuire de même que ci-dessus pour en ôter la peau ; & les ayant lardées de gros lardons au travers de la Langue, mettez-les à la braise pour les faire cuire. En les dressant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse proprement ; & faites y un ragoût de truffes par-dessus, ou du coulis, le tout bien dégraissé, & servir chaudement.

Autres Services de Bœuf.

Vous pouvez servir du petit Bœuf pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de sel, & garni de persil ; & si c'est une moyenne Entrée, vous la garnissez de ce que vous voulez.

On en sert aussi au jus, coupé fort mince, avec une échalote ou rocambole, & persil haché fort menu, & bon jus.

On peut encore faire cuire une piéce de Bœuf de poitrine dans la marmite ; & quand elle sera à demi cuite, la larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilez & muscade, & achever de la faire cuire dans une terrine, avec bardes de lard au fond, sel, poivre : un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & boüillon. Quand elle sera cuite, mettez-y un ragoût de cham-

champignons, huitres, capres & olives desossées, le tout bien lié, & garni de tranches en servant.

Pour la *Vinaigrette*; prenez une tranche de Bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard, & la faites cuire avec eau, & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clous, laurier, & un bouquet de fines herbes; il faut qu'elle soit de haut goût. Laissez bien consommer le boüillon; & étant refroidi avec la tranche dans le même pot, vous la servirez avec tranches de citron, & un filet de vinaigre.

La tranche de Bœuf se met aussi en pâté. Voyez pour cela celui de roüelle de Veau, lettre P. & pratiquez la même chose, hors que le Pâté de Bœuf doit cuire plus long-tems: il ne faut pas sur tout oublier de le percer en cuisant, & de le boucher étant cuit.

Le *Bœuf à la mode* veut être bien battu, lardé de gros lard, & si l'on veut, passé à la poële avant que de le mettre cuire, avec sel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau On peut aussi le faire dans son jus seul, à petit feu, bien bouché; & étant cuit, vous y mettez un petit coulis pour lui servir de liaison.

Autre façon de Bœuf à la mode.

Ayez une tranche de Bœuf à jus, poudrez-la dessus & dessous, de sel, poivre, & clou en poudre; pilez ensuite dans un mortier une couple d'échalottes, ou une demie douzaine de rocamboles, basilic, thim & persil: étant bien pilez, jettez dessus un bon verre de vin blanc; passez le tout, & y laissez mariner vôtre Bœuf une couple d'heures; lardez-le ensuite de gros lard; mettez-le ensuite avec vôtre coulis dans une casserole, avec quelques feuil-

feüilles de laurier ; ajoûtez-y un autre verre de vin blanc, & le faites cuire à petit feu.

Il se sert ordinairement froid aux Entrées, ou à déjeûner, par tranches un peu épaisses, avec persil haché dessus.

On sert encore du palais de Bœuf en menus-droits ; sur quoi voyez la lettre M.

BOUCONS.

Pour faire des Boucons, prenez de la roüelle de Veau en petites tranches qui soient un peu longues & minces. Applatissez-les sur la table ; ayez de gros lardons de lard, & autant de jambon crud, & rangez-les en travers sur vos tranches, y mettant un lardon de lard, & un de jambon poudrez-les d'un peu de persil & de ciboule, & assaisonnez-les de fines épiceries & de fines herbes Vos tranches étant pleines de ces lardons, vous les roulerez proprement, comme si c'étoient des Filets mignons, & les mettrez à la braise. Etant cuites, il faut égouter la graisse, avoir un bon coulis & ragoût de champignons, truffes, & autres garnitures, & servir chaudement.

BOUDINS.

Il y a du Boudin blanc & du Boudin noir, & tous deux se servent pour Entrées. Le premier est plus délicat ; on le fait de la maniere qui suit.

Boudin blanc.

Il faut prendre un Dindon rôti ; & si l'on en veut faire beaucoup, ayez aussi un Chapon : prenez les deux estomacs, & hachez les proprement. Coupez ensuite de la panne de Cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole, avec deux oignons

gnons cuits ſous la braiſe, qu'il faut piler, & un peu de fines herbes, & du perſil. Aſſaiſonnez-le des épiceries ordinaires, & ajoûtez-y deux ou trois blancs d'œufs foüettez : enſuite, prenez une pinte de lait, avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous délayez bien enſemble, & que vous faites cuire ſur le fourneau comme une crême, prenant garde qu'il ne tourne. Il faut mêler le tout enſemble, & le faire chauffer un peu : il faut prendre garde que vôtre farce ne ſoit point trop liquide ; enſuite ayez des boyaux de Cochon, échaudez-les, & les ratiſſez bien net : après cela vous prendrez vôtre hachis & l'entonnerez dans vos boyaux, & lierez vos boudins par les deux bouts, de la longueur que vous les voudrez : & à meſure que vous les remplirez, vous les piquerez tant ſoit peu pour en faire ſortir le vent. Vous les ferez blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignons ; & les ayant tirez ſur une ſerviette propre, vous les laiſſerez refroidir. Pour les ſervir, il les faut griller ſur du papier avec un feu mediocre, de peur qu'ils ne crevent ; y mettre un peu de ſain-doux ou autre graiſſe, & ſervir chaudement pour Entrée.

Boudin noir.

Ayez du ſang de Cochon dans une caſſerole ; que le ſang ne ſoit pas pris ; mettez-y un peu de lait, une cueillerée de bon boüillon gras pour le rendre plus délicat, & coupez de la panne de Cochon par petits lardons en ſuffiſante quantité, pour mêler avec du perſil & de la ciboule hachez, & toutes ſortes de fines herbes, que vous ferez frire avec de la panne. Etant frit, vous verſerez le tout dans la même caſſerole, & l'aſſaiſonnerez de fines épices. Il faut enſuite avoir une marmite ou chauderon ſur le feu avec de l'eau qui boüille, & y po-

ſer

ser la casserole où est vôtre sang, afin qu'il se tienne chaudement. Vous remuërez cependant continuellement, afin qu'il ne s'attache pas au fond; & quand vous croirez que tout aura pris goût, vous formerez vos Boudins, de la grosseur & longueur que vous voulez, dans des boyaux de Porc bien lavez, bien échaudez & bien ratissez, ensuite vous les ferez blanchir à l'eau; & à mesure qu'ils blanchiront, vous les piquerez avec une épingle. Quand il n'en sortira que de la graisse, c'est signe qu'ils sont blanchis: alors il les faut tirer proprement: & quand ils seront froids, vous les ferez griller, & servirez chaudement, comme ci-dessus.

Autres sortes de Boudins.

Il se fait encore du Boudin de foyes gras, & de foyes de Veau. Pour le premier, coupez menu un quarteron de panne de Porc; hachez une livre de foyes gras, & autant de chair de Chapon, & assaisonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilez, canelle, six jaunes d'œufs cruds, & deux pintes de crême. Remplissez-en des boyaux de Porc, de Mouton, ou d'Agneau, & faites cuire vôtre Boudin dans du lait avec sel, citron verd & laurier. On le fait griller de même que les précedens, pour le servir avec jus d'oranges. Pour l'autre Boudin, hachez un foye de Veau, & le pilez dans le mortier, avec le tiers autant de panne de Porc, dont vous en couperez aussi en dez. Assaisonnez ce composé comme cidevant, & entonnez-le dans des boyaux de Porc ou de Veau. Vous ferez cuire vos Boudins dans du vin blanc, avec sel & laurier, à petit feu; & les laisserez ensuite refroidir dans leur boüillon, pour les griller & servir comme les autres.

BOUIL-

BOUILLANS.

Pour faire des Boüillans, ayez des Poulets ou Chapons rôtis; prenez-en l'eſtomac, avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tetine de Veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes, & le tout étant bien haché & aſſaiſonné, mettez-le ſur une aſſiette. Faites un morceau de pâte fine, & tirez-en deux abaiſſes minces comme du papier: moüillez-en une avec un peu d'eau légerement: mettez de votre farce deſſus par petits morceaux, les éloignant d'une diſtance raiſonnable les uns des autres. Vous les couvrirez enſuite avec l'autre abaiſſe, & avec la pointe de vos doigts vous enfermerez chaque morceau entre les deux pâtes; & avec un fer propre à cela, vous les couperez un à un, & mettez le deſſus deſſous, les dreſſant proprement comme ſi c'étoient de petits pâtez; & vous les ferez cuire de même. Ils vous peuvent ſervir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir des Entrées de Table; mais il les faut ſervir chaudement.

BOUILLON GRAS.

Prenez, ſelon la grandeur de vôtre marmite, des tranches de Bœuf, des roüelles de Veau, une éclanche de Mouton bien dégraiſſée, cuite à la broche; empotez-les à l'eau froide, & l'écumez ſoigneuſement; & après les faites cuire à petit feu: vous y ajoûterez vos Volailles ſelon le Potage que vous voudrez faire. Si c'eſt pour vos Biſques, vous vous ſervirez de ce Boüillon pour faire cuire vos Poulets, vos Cailles, vos Pigeons à part, avec des tranches de lard & de citron, pour les tenir bien blancs. Il faut ajoûter quand c'eſt pour des Biſques, dans vôtre corps de Boüillon des Volailles pour le nourrir: vous l'aſſaiſonnez de ſel, racines, oi-

oignons & clous ; & vous le laissez cuire au point que vous jugez à propos.

Ce bouillon sert géneralement pour toutes sortes de Potages, il n'y a que le déguisement des viandes que vous mettez sur vos Potages, & les garnitures, soit coulis ou légumes, qui marquent les differens Potages ; c'est la meilleure maniere qui se pratique aujourd'hui pour le boüillon géneral, & pour ce qui est des mitonnages ; & l'on se sert de ce bouillon pour mouiller toutes sortes de coulis, & pour mettre cuire toutes sortes de légumes.

Bouillon du matin, pour le déjeûner.

On le fait d'un morceau de Bœuf de cimier, d'un bout-saigneux de Mouton, d'un colet de Veau & deux Poulets. Vous prenez le blanc des Poulets quand ils sont cuits ; vous les pilez dans le mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du boüillon ; & le tout étant de bon goût, vous le passez dans l'étamine pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même bouillon que vous avez fait.

On trouvera les Bouillons particuliers des Potages de Santé & autres, en leur lieu, lettre P. Voici seulement en faveur des malades, ce qui peut être de leur usage à cet égard.

Bouillon pour Consommez.

Mettez une éclanche de Mouton bien dégraissée dans un pot de terre, avec un Chapon, une rouelle de Veau, une tranche de Bœuf, avec une Perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau ; & faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans un linge.

Le Restaurant se trouvera parmi les Potages, sous le titre de Potage sans eau.

Eau de Veau.

Il faut couper une roüelle de Veau par tranches bien minces, les faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & ayant boüilli une heure entiere, passer cette eau dans un linge, sans presser les viandes. Vous pouvez ajoûter eau d'orge, ou lait d'amandes douces avec sucre, pour le rendre encore meilleur.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot avec eau, & les faites boüillir deux heures à petit feu: & quand ils seront cuits, passez le boüillon par un linge. On peut y ajoûter de la buglose, bourache, chicorée & autres herbes rafraîchissantes, suivant le besoin des personnes & l'ordonnance des Medecins. Cette Eau purge doucement & rafraîchit.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un Chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau, & vôtre Chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, vous le retirerez sans le presser.

Cette eau engraisse, particulierement si on met boüillir de bon orge mondé avec le Chapon.

BOUILLON DE POISSON.

Ce Boüillon est le corps de tous les Potages de Poisson que l'on peut servir, avec les distinctions qui sont marquées pour chacun. Pour cela, faites limoner des Tanches, & habillez Anguilles, Brochets & Carpes, dont vous tirerez les oüies, & les coupez par tronçons: mettez le tout dans une gran-

de

de marmite, avec eau, beurre, sel, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle. Ayant cuit une heure & demie, passez le boüillon dans un linge, & le separez en trois marmites. Dans l'une, mettez les épluchûres des champignons, & les passez ensuite par l'étamine, avec coulis, farine frite, & un morceau de citron verd; cette liaison vous servira pour les Potages bruns, & pour les Entrées & Entremets. Dans l'autre, vous pouvez passer amandes pilées, & jaunes dœufs durs, si le tems le permet & ce sera pour vos Potages blancs: comme Profitroles, Eperlans, Perches, Soles, & autres Poissons au boüillon blanc, & à quelques ragoûts semblables. Et dans la troisiéme marmite, vous pouvez faire cuire le Poisson de tous vos Potages, tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque gelée.

Il s'en peut faire aussi de cette autre maniere. Prenez une marmite grande à proportion des Potages dont vous aurez besoin: mettez-la sur le feu, & de l'eau dedans, avec des racines de persil, panais & oignons entiers, une poignée de persil & d'ozeille, toutes sortes de fines herbes & bon beurre, le tout bien assaisonné. On y ajoûtera les arêtes & carcasses des Poissons dont on aura pris la chair pour faire des farces; les tripes même de ceux qu'on aura farcis, après les avoir bien nettoyées, & si l'on veut, quelques queues d'Ecrevices pilées, & quatre ou cinq cuillerées de jus d'oignon. Le tout étant bien assaisonné & bien cuit, passez-le par l'étamine: remettez-le dans la marmite & le tenez chaudement, pour faire mitonner vos soupes, & empoter vos Poissons pour les Potages, & autres choses.

Autre Boüillon de Poisson.

Prenez des oignons, carottes & panais; coupez-les

les par tranches, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre: mettez-les suer comme au jus d'oignon. Quand cela est roux, vous mettez vôtre poisson dans la casserole, vous lui faites faire deux ou trois tours; vous le moüillez d'une purée claire, & vous y mettez un bouquet de persil, ciboules, fines herbes, clous & sel, avec quelques champignons: vous faites boüillir le tout pendant une heure, puis vous le passez au travers d'un tamis dans une moyenne marmite, & vous vous en servez pour mitonner vos Potages de Poissons. Observez que pour le boüillon de Poisson, la Carpe *est la* meilleure.

Bouillon maigre pour le Potage aux herbes.

Mettez toutes sortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite, avec deux ou trois croûtes de pain, assaisonnez de sel, beurre, & un bouquet de fines herbes. Ayant cuit une heure & demie, passez le boüillon par un linge ou étamine. Il vous servira pour le Potage de Santé sans herbes, & pour beaucoup d'autres, comme Potages de Laitues, d'Asperges, de Chicorée, d'Artichaux, de Cardes, &c.

Boüillon de Racines.

Faites cuire deux à trois litrons de pois verds secs; étant bien cuits, écrasez-les, & mettez-les dans une grande marmite qui tienne un seau d'eau, & la mettez au feu pendant une heure & demie; ensuite la retirer; & la laisser reposer Prenez une moyenne marmite, & y passez dans un tamis la purée claire, & y mettez un paquet de carottes, un de panais, & un de racines de persil, une douzaine d'oignons, & assaisonnez de sel, d'un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous;

faites boüillir le tout ensemble & y mettez un paquet d'ozeille & un paquet de cerfeuil : mettez-y deux à trois cuillerées de jus d'oignon. Voyez que le boüillon soit d'un bon goût, & vous en servez pour mitonner toutes sortes de Potages de légumes.

BOUTON.

Entrée d'un petit Bouton.

Vous formerez un bon Godiveau bien assaisonné, comme pour le Poupeton, ci-aprés la lettre G. Vous en faites comme une abaisse sur de grandes bardes de lard, qui puissent enveloper tout vôtre Bouton, & vous y mettez un bon ragoût de champignons, Ris-de veau, cûs d'artichaux, crêtes, mousserons, truffes & pointes d'asperges passez au blanc. Vous le recouvrez avec une autre abaisse de Godiveau, & des bardes : & vous le faites cuire doucement à la braise, ou autrement : Et servez, après avoir dégraissé, & garni de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlées.

On en peut faire autant en maigre formant le Godiveau de chair de Carpes, Anguilles, Tanches & autres, bien hachées & assaisonnées.

BRAISES.

On ne s'étendra point ici sur tout ce que l'on peut mettre à la Braise, qui est une maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes, & qui est fort en vogue. On a déja pû voir des exemples ci-devant, dans l'article du Bœuf ; & il s'en trouvera beaucoup d'autres dans la suite, qui seront de même expliquez dans les endroits où les choses se rapporteront : & s'il y en a où cela ne soit pas, on n'a qu'à consulter les articles qui en ap-

approcheront, & recourir pour cet effet à la Table des Matieres.

BRESME.

Est un Poisson de Riviere : elle se mange ordinairement grillée & frite. Voici la maniere de l'accommoder. Ecaillez-là, & la vuidez de ses boyaux; ensuite tailladez-la sur les côtes, & la trempez dans du beurre fondu, & la mettez sur le gril ; vous l'arroserez de tems en tems de beurre fondu, jusqu'à ce qu'elle soit cuite ; après vous ferez une sausse rousse avec ciboules, persil, capres ; anchois, que vous passerez dans une casserole, avec un morceau de beurre : vous le moüiilerez d'un peu de boüillon de Poisson, & vous la lierez avec un coulis que vous jetterez sur vôtre Poisson. Observez qu'il soit bien assaisonné, & de bon goût : il ne faut mettre l'Anchois que dans le tems que vous êtes prêt à servir.

Vous la pouvez servir aussi à la sausse blanche, de la maniere qu'il est dit ci-devant, à l'article du Barbeau grillé. Vous pouvez aussi la servir avec une bonne farce d'erbes.

BROCHET.

Est un Poisson de Riviere & d'Etang : les meilleurs sont ceux de Riviere : les œufs qu'ils ont dans le corps ne valent rien.

Brochet aux Huitres.

Après avoir habillé vôtre Brochet, coupez-le par tronçons, & mettez-le dans une casserole, avec du vin blanc, persil, ciboules, champignons, truffes hachées, avec sel, poivre, & bon beurre. Vous aurez des Huitres, que vous ferez un peu blanchir

à l'eau, avec quelque filet de verjus. Etant blanchies, jéttez-les dans le reste avec leur eau, quand vous serez prêt à servir : Dressez, & garnissez de ce que vous aurez.

Les autres Poissons qu'on met aux Huitres, s'accommodent de la même maniere.

Entrée d'un grand Brochet.

Vous le coupez en quatre : La hure, vous la mettez au court-boüillon : Un travers, à la sausse blanche : un en filet ou en ragoût, & la queue frite, avec une sausse de capres : & vous dressez le tout dans un grand plat. Vous y pouvez ajoûter un petit ragoût de foyes de Brochet, & laitances de Carpe.

Brochet à la sausse d'Allemagne.

Prenez un Brochet, que vous habillerez bien proprement. Vous le couperez en deux, & le ferez cuire avec de l'eau, mais non pas tout-à-fait. L'ayant tiré, vous l'écaillerez, qu'il soit bien blanc, & le mettrez dans une casserole, avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes & champignons hachez, & aussi des truffes & morilles. Vous ferez boüillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe : vous y mettrez un morceau de bon beurre, qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan ; & étant prêt à servir, vous dresserez vôtre plat, & garnirez de ce que vous voudrez.

Brochet mariné.

L'ayant habillé & écaillé, vous le mettez mariner pendant deux heures dans du verjus, sel, poivre ciboules, laurier & jus de citron ; ensuite vous le ferez frire, l'ayant fariné ; ou bien vous le mettrez

tirez cuire au four dans une tourtiere, après l'avoir trempé dans du beurre fondu, & poudré de sel, mie & chapelûre de pain passé au tamis : étant cuit & de belle couleur, vous le servez avec une sausse dessous, composée de beurre roux, anchois fondus & passez à l'étamine, un jus d'orange, capres, sel & poivre. Garnissez de persil frit, ou de foyes de Brochet, ou de laitances de Carpes frites.

Brochet à la sausse blanche.

Après l'avoir habillé, faites-le cüire avec du vin & eau, sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; étant cuit, tirez-le à sec, & faites une sausse blanche de cette maniere. Prenez un morceau de bon beurre, & le mettez dans une casserole, avec une pincée de farine ; deux anchois hachez, une ciboule entiere, une tranche de citron, capres, sel, poivre, & muscade ; vous y mettrez un filet de vinaigre avec un peu d'eau : quand vous êtes prêt à servir, vous tournez vôtre sausse sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, & vous la jettez sur vôtre Poisson. Quand vous voulez déguiser vôtre sausse blanche, vous n'avez qu'à y mettre une fois du coulis d'Ecrevices dedans, une autrefois du coulis roux, une autrefois du coulis blanc : ce mêlange est bon, & diversifie ladite sausse. Cette sausse blanche de la maniere qu'elle est marquée, sert à toutes sortes de Poissons, que l'on sert de cette maniere.

Brochet en Haricot aux Navets.

Coupez vôtre Brochet par morceaux, petits comme la moitié du doigt, & faites-les blanchir. Etant égoutez, passez-les au beurre roux, & vos Navets à moitié roux aussi. Vous les ferez cuire doucement ensemble, & y mettrez une liaison de bon goût.

Brochet au Court-boüillon, ou au bleu.

Mettez vôtre Brochet dans un plat, & jettez dessus du vinaigre & du sel tout boüillant. Faites boüillir ensuite du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons, & citron verd ou orange; & quand il boüillira à grand fëu, mettez y vôtre Brochet plié dans une serviette avec l'assaïsonnement marqué ci-dessus, comme des fines herbes, oignons, cit on, laurier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau de beurre dans le corps: étant cuit, servez le à sec sur une serviette blanche, pour un plat de Rôt, garni de persil.

Brochets farcis.

Il faut écailler les Brochets & les desosser par le dos, que la tête & la queue tiennent à la peau: Vous prenez la chair avec un morceau d'Anguille ou de Carpe; vous mettez un peu de champignons, ciboule & persil; vous l'assaïsonnez de sel, poivre, muscade, & vous hachez le tout ensemble: Vous pilez ensuite dans un mortier une douzaine de grains de coriandre, avec deux clous, & vous mettez vôtre hachis de Poisson, avec la grosseur de deux tiers de bon beurre; vous pilez bien le tout ensemble; vous y ajoûtez gros comme un œuf de mie de pain, que vous avez fait mitonner dans de la crême de lait, sur le fourneau: vous la mettez dans vôtre farce avec quatre jaunes d'œufs cruds; vous mélez bien le tout ensemble dans le mortier. Aprés vous en farcissez vos Brochets, & les ayant consus, vous les mettez dans une casserole de leur grandeur. Vous faites un petit roux moüillé, moitié boüillon de Poisson, & moitié vin blanc, que vous mettez dans vos Brochets; & vous les assaïsonnez d'oignons, de persil, de sel, de poivre, clous & fines herbes;

& vous les faites mitonner à petit feu, de peur qu'ils ne se cassent. Vous faites un ragoût avec quelques champignons, queues d'Ecrevices, truffes, pointes d'asperges dans la saison, & cûs d'artichaux : Vous passez les champignons dans une casserole avec un peu de beurre frais, vous les moüillez d'un boüillon de Poisson, & vous les liez d'un bon coulis d'Ecrevices ou d'autres. Quand vôtre ragoût est fini, & qu'il est d'un bon goût, & que vous êtes prêt à servir, vous tirez vos Brochets de dedans leur jus, & vous les mettez dans un plat pour les laisser égoutter : après vous les mettrez dans le plat que vous avez destiné à les servir, & le ragoût par-dessus, le tout servi chaudement. Vous observerez, quand vous vous servirez des pointes d'asperges qui auront été blanchies, de ne les mettre dans vôtre ragoût qu'un moment avant de servir, de peur qu'elles ne cuissent trop. Les Carpes farcies en ragoût, les Tanches, & les Truites se font de la même maniere : Ces sortes de Poissons, comme Brochets, Carpes, Tanches & Truites, étant farcis, comme il est marqué ci-dessus, vous le frottez dans de bon beurre fondu, & les arrangez dans un plat d'argent ou tourtiere, avec quelques tranches d'oignons dessous, ciboules entieres, & un peu de persil haché; & vous y mettez un peu de beurre fondu par-dessus, vous les panez bien d'une mie de pain bien blanche & bien fine, & vous les mettez au four, afin qu'ils cuisent, & qu'ils prennent une belle couleur : vous les pouvez servir secs sur un plat avec une serviette blanche, ou bien avec une sausse piquante dessous.

Brochets en Casserole.

Ecaillez les Brochets, & les lardez d'Anguille : faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet de fines her-

herbes, laurier, basilic & citron verd. Quand ils seront cuits faites un ragoût de champignons, que vous passez dans une casserole avec un peu de bon beurre frais, que vous moüillez avec du boüillon de Poisson, & vous le liez avec un bon coulis, que le tout soit de bon goût : & quand vous êtes prêt à servir, vous retirez vos Brochets dans un plat, vous mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Brochets frits à la sausse d'Anchois.

Ouvrez vos Brochets par le ventre, & les incisez: mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier, & farinez-les quand vous les voudrez frire. Pour la sausse, faites fondre des Anchois avec beurre roux : & l'ayant passé par l'étamine, ajoutez-y du jus d'orange, des capres & poivre blanc.

Brochets à la broche.

Il faut l'écailler, & l'inciser legerement, le larder de moyens lardons d'Anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des Anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de coulis; & ajoûtez-y des Huitres amorties dans la sausse, avec capres & poivre blanc & servez. Ceux qui n'ont point de coulis, se servent d'un petit roux de farine.

Autre maniere.

Ayant écaillé & vuidé vôtre Brochet, faites une farce composée de chair & laitances de Carpes, chair d'Anguille, de Brochet, de Tanches & fines her-

herbes ; hachez bien le tout avec champignons, truffes, pointes d'asperges ; & si c'est en charnage, joignez-y quelques jaunes d'œufs durs ; assaisonnez bien le tout de sel, poivre, clou, muscade, & liez cette farce avec un peu de vin blanc, dans lequel vous aurez fait infuser un oignon blanc ; ajoûtez-y de petits morceaux de beurre frais : farcissez ensuite le corps de vôtre Brochet, & le recousez ; après vous l'embrochez, & l'enveloppez d'un papier graissé de bon beurre, vous l'arrosez de verjus & d'eau ; & quand il sera presque cuit, vous ôterez le papier pour lui faire prendre couleur, & le servirez sec, ou bien avec une petite sausse pointuë dessous ; c'est-à dire, que vous prendrez deux Anchois, des Capres avec un coulis leger, avec deux jus de citron, du poivre & du sel, que vous ferez chauffer ensemble, & que vous mettrez dans un plat, & vôtre Brochet dessus.

Brochet en gras, pour Entremets.

On le fait blanchir dans l'eau tiede, après l'avoir écaillé & vuidé par le haut du ventre ; & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, pour le faire cuire & l'arroser comme ci-dessus, & une sausse de même. Vous garnissez de Ris-de-veau piquez, champignons farcis.

Il se peut aussi accommoder comme on verra au premier article de la Truite, lettre T. où l'on peut avoir recours pour s'en instruire.

Brochets à la sausse Robert.

Vous écaillez & vuidez vos Brochets ; vous les fendez & les coupez en quatre ; vous les ciselez & les mettez mariner avec poivre, sel, oignons, tranches de citron, basilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, vous retirez vos Brochets de votre ma-

marinade, & vous les mettez sur un linge blanc pour les essuyer, vous les farinez & les faites frire: ensuite vous faites une sausse Robert; vous prenez un morceau de beurre dans une casserole, que vous mettez sur le fourneau; vous avez des oignons coupez en dez, que vous faites frire dans vôtre casserole, jusqu'à ce qu'ils soient roux, & vous les moüillez d'un boüillon de poisson: étant cuits, vous les dégraissez bien & vous les liez d'un bon coulis; vous mettez vos Brochets dans votre sausse mitonner sur des cendres chaudes: quand on est prêt à servir l'on dresse proprement les Brochets dans un plat; & avant de jetter la sausse dessus, vous la remettez un peu sur le feu, & vous y mettez un peu de moutarde & un filet de vinaigre: prenez garde qu'elle soit de bon goût; vous la jettez sur vos Brochets, & servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à se servir d'un peu de farine dans le tems que l'oignon est presque roux, avant de les moüiller, afin que la farine ait un peu de tems à cuire. La marinade ci-dessus sert pour toutes sortes de Poissons d'eau douce, à frire.

B R U S O L L E S.

L'on prend de la viande en tranches, un peu battue avec le dos d'un coûteau, & on les met dans une casserole, avec plusieurs bardes de lard rangées dessous. Vous les poudrez de persil & ciboule hachez, & autres épices; & vous continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande, jusqu'à la fin, que vous les couvrez bien de bardes de lard, & les mettez cuire à la braise, feu dessus & dessous, ayant bien couvert la casserole. Etant cuites, on y peut faire un coulis de carcasses de Perdrix. Le tout bien dégraissé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le cou-

lis,

lis par-dessus. On les appelle Brusolles ou Bursolles à la braise : & on les sert pour entrées.

On les peut aussi farcir d'un bon godiveau haché & bien pilé dans un mortier, avec fines herbes, jaunes d'œufs crême, & assaisonnemens ordinaires, mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on enveloppe de bardes de lard ; & on les fait cuire au four, dans une tourtiere. Etant cuits, vous y faites un ragoût, que vous jettez dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de Veau pour liaison

Voyez sous la lettre F. la maniere des fricandeaux farcis, qui se rapportent en quelque chose à ce-ci,

C.

CAILLES.

Sont oiseaux de passage, assez semblables à la Perdrix pour la couleur & la figure, à l'exception qu'elles ne sont pas à beaucoup près si grosses.

Cailles à la braise.

Ayez des Cailles, vuidez-les, & les troussez proprement : farcissez-les dans le corps d'une bonne farce, faite avec blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, assaisonnez de sel, muscade, un peu de poivre & jaunes d'œufs cruds : étant farcies, mettez-les cuire dans une marmite, dont vous aurez garni le fond de bardes de lard & de tranches de bœuf battu : ensuite vous y rangez vos Cailles dessus, & y mettez un morceau de Jambon crud & haché, & assaisonné de sel, de poivre, & un bouquet de fines herbes ; vous les couvrez pareillement de bardes de lard, & de tranches de bœuf battu comme dessous : couvrez bien vôtre marmite, & mettez feu des-

ſus & deſſous. Laiſſez bien cuire le tout : quand elles ſeront cuites, on y fait un ragoût de Ris-d'Agneau, ou de Ris-de-Veau paſſé au blanc, avec des champignons, truffes & crêtes de Coq ; & y ayant mis les Cailles, un peu avant que de ſervir, vous les liez avec un bon coulis blanc, ou bien avec de la crême, & quelques jaunes d'œufs; & quand vous les voulez ſervir au roux, vous moüillez le ragoût de jus, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon, ſi vous n'en avez point de Perdrix ; & vous retirez les Cailles de vôtre ragoût, & les rangez dans le plat, & vous jettez vôtre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Cailles en fricaſſée.

Après les avoir vuidées, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & leur garniture, qui eſt champignons, truffes, morilles, mouſſerons, avec une tranche de Jambon battu dedans, aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous & un bouquet de fines herbes, étant paſſée ſur le fourneau : Si vous n'aviez point de coulis, vous y jetteriez un peu de farine, & lui feriez faire deux ou trois tours, & les moüilleriez d'un bon jus, & y ajoûteriez un verre de vin de Champagne, & les mettriez mitonner à petit feu : ayez ſoin de les bien dégraiſſer. Lorſqu'elles ſont preſque cuites, vous les liez d'un bon coulis quand vous êtes prêt à les ſervir : ſi vous n'en avez point, vous les liez d'une liaiſon faite avec deux ou trois jaunes d'œufs délayez avec un peu de jus ou verjus, & les ſervez chaudement.

Cailles à la Poêle.

Ayant vuidé vos Cailles, vous les fendez un peu ſur le dos : vous faites une petite farce avec du lard rapé, & un peu de Jambon, une truffe, avec

quel-

quelques foyes gras, un jaune d'œuf crud, le tout haché ensemble & pilé, & assaisonné de sel, poivre, muscade, & fines herbes; vous en farcissez vos Cailles; ensuite vous rangez au fond d'une casserole des bardes de lard & vous y mettez vos Cailles, l'estomac en-dessous assaisonnées de sel, poivre & fines herbes dessous & dessus; & les couvrez de tranches de Veau & de Jambon, & de bardes de lard: après vous fermez vôtre casserole avec une assiette, en sorte qu'elle touche la viande; & mettez un linge autour de l'assiette, & un autre couverture par-dessus. Mettez suer sur les cendres chaudes vôtre casserole pendant deux heures qu'elle puisse être cuite: & un moment avant que de servir, vous découvrez vôtre casserole, & ôtez les tranches de Veau, de Jambon & lard; & vous finissez vos Cailles sur le fourneau, comme un jus de Veau; & lorsqu'elles ont pris belle couleur, & que le jus est attaché à la casserole, vous tirez vos Cailles & les arrangez sur le plat que vous voulez servir, & vous ôtez la graisse qui peut être dans vôtre casserole, & vous moüillez ce qui est attaché de moitié de boüillon & moitié jus, pour le détacher, & vous mettez un peu de poivre concassé, un jus de citron; & vous jettez ce jus sur vos Cailles, que vous passez avec un tamis, & les servez chaudement.

Les Pigeons, Poulets & Perdreaux se font de la même maniere.

Poupeton de Cailles.

L'on fait un godiveau: vous prenez selon la grandeur que vous le voulez faire, du Veau de la graisse de bœuf, du lard, avec un peu de ciboule, persil, un peu de jambon & champignons dedans, assaisonné de sel, poivre clous, muscade, & fines herbes, une douzaine de grains de coriandre bat-

tus, le tout bien haché ensemble : & y ajoûtez la grosseur de deux œufs de mie de pain trempé dans de la crème, avec quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé dans un mortier, vous prenez une poupetoniere, & la garnissez de bardes de lard, & ensuite de farce ; vous battez un œufs sur une assiette, vous en frottez la farce avec la main pour vous faciliter de la mieux arranger, & vous mettez vos Cailles en ragoût dedans, comme elles sont marquées ci-dessus, & vous les couvrez de la même farce, de peur que la sausse du ragoût ne sorte, & la frottez par-dessus de vôtre œuf battu ; & mettez feu dessus & dessous, pour le faire cuire. Lorsqu'il est cuit, il faut le renverser dans le plat où vous le voulez servir ; & au-dessus faire un trou de la grandeur d'un écu, pour y faire entrer un petit coulis, que vous y mettrez de ce que vous jugerez à propos, & on le garnit si l'on veut, & on le sert chaudement. L'on fait des Poupetons de toutes sortes de viandes : ce qui déguise le Poupeton, c'est le ragoût différent que vous mettez dedans.

Cailles en surtout.

Elles se font de même que les Becassines en surtout, marqué ci-devant.

CANARDS.

Sont Oiseaux de riviere : il y en a de deux sortes, domestique & sauvage Le sauvage est le meilleur & le plus estimé ; ils sont meilleurs l'hyver qu'en toute autre saison.

Canards à la braise & aux navets.

Ayez un Canard sauvage ou domestique, vuidez

dez-le & le troussez proprement : lardez-le de gros lard assaisonné : prenez une marmite de la grandeur du Canard, que vous garnissez de lard & de tranches de Bœuf ; ajoûtez-y des oignons, des carottes, persil, tranches de citron, & fines herbes, poivre, sel, clous ; & vous mettrez vôtre Canard dedans ; vous le couvrez de même que dessous, & le mettez cuire avec feu dessus & dessous : c'est une Entrée qu'on sert de toutes sortes de manieres Quand on veut le mettre aux navets, vous coupez des navets en dez, ou bien tournez en olive, que vous passez dans un peu de sain-doux, pour leur faire prendre couleur Lorsque vous voyez qu'ils ont belle couleur, vous les retirez & les mettez égouter : ensuite vous les faites mitonner dans une casserole, avec un bon jus, & les liez avec un bon coulis. On observera que le ragoût soit d'un bon goût. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous retirez le Canard de vôtre marmite, que vous mettez égouter ; & ensuite vous le dressez dans son plat, & jettez le ragoût de navets par-dessus, & le servez chaudement. Ceux qui ne veulent pas faire la dépense de la braise, vôtre Canard étant piqué, vous le farinez & le passez dans du lard fondu, pour lui faire prendre couleur : ensuite, vous le mettez dans une marmite ; & l'on fait un petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre avec de la farine ; & lorsque cela est roux, vous le moüillez de boüillon, & y ajoûtez deux verres de vin blanc ; & assaisonnez de sel, poivre, clous, oignons, tranches de citron, persil, & fines herbes, & les mettez cuire ; étant cuit, vous le servez avec toutes sortes de ragoûts, comme ceux qui sont cuits à la braise.

Canard au jus d'orange.

Vous le mettez à la broche cuire à moitié : ensuite vous le retirez, & le mettez dans un plat ;

vous

vous le coupez en filets, qui tiennent au Canard; & vous mettez du sel & du poivre concassé, avec deux jus d'orange; vous le renversez, & avec une assiette vous le pressez, vous le retournez, & le servez chaudement dans son jus. Revenons aux Canards à la braise.

Canard à la braise, avec un ragoût par-dessus.

Le Canard se fait de la même maniere qu'il est marqué ci-devant. Vous faites un ragoût avec des Ris-de-Veau, ou bien des ris d'Agneau, des foyes gras, des crêtes, champignons, truffes, cûs d'artichaux, pointes d'asperges: vous passez dans la casserole avec un peu de lard fondu, votre ragoût sur le fourneau, & le moüillez d'un bon jus, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; ensuite vous mettez votre Canard dans un plat; vous jettez vôtre ragoût par-dessus, & le servez chaudement. L'on sert des Canards avec toutes sortes de ragoûts de légumes; mais il faut que votre Canard soit cuit toûjours à la braise.

Canard en petits pois.

Vous faites un ragoût de petits pois que vous passez avec un peu de beurre frais, & une pincée de farine, & un bouquet avec du poivre, sel, & les moüiller d'un bon jus: & lorsque l'on est prêt à servir, vous faites une liaison d'un jaune d'œuf, avec un peu de crême, pour lier vos pois; & vous mettez votre canard sur un plat, & vous jettez votre ragoût de pois par-dessus, & servez chaudement. Ce même ragoût de pois sert pour des poitrines de Veau à la braise, qui se font de même que la braise de Canard, & pour une terrine de tendrons de Veau, que vous faites cuire de même à la braise. Ce ragoût de pois sert encore pour des petits Oisons, que l'on fait cuire de même que le Canard, & des Pigeons aussi.

Canard aux Cardons d'Espagne.

Vous faites cuire de même vôtre Canard à la braise : ayant épluché vos Cardons, vous prenez une marmite, vous mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel & de l'eau ; vous faites boüillir cette eau blanchie, & vous mettez vos Cardons dans ladite eau, & vous les faites cuire un peu plus qu'à demi ; puis après vous les tirez, & les mettez égouter : étant égoutez, vous les mettez dans une casserole avec un petit coulis clair de Veau & de Jambon ; & les achevez de faire cuire : étant prêt de servir, vous y jettez un petit brin de beurre manié avec un peu de farine que vous jettez dedans, de la grosseur d'une noix, & vous les mettez sur le fourneau, les remuant toûjours, & les goûter, qu'ils soient de bon goût, & vous y ajoûterez un petit filet de vinaigre en servant. Il faut prendre garde qu'elle ne soit pas fort liée. Vous mettez vôtre Canard dans le plat que vous voulez servir, & vous jettez vôtre ragoût de Cardes par-dessus & servez chaudement.

Carnard au Celeri.

Le Canard au Celeri se fait de même que le Canard aux Cardes ci-dessus, c'est-à-dire, que vous accommodez vôtre Celeri de même que les Cardes.

Canard à la Chicorée.

Vous faites cuire vôtre Canard à la braise, comme ci dessus : vous faites blanchir de la Chicorée dans de l'eau ; étant blanchie, vous la pressez, puis vous luy donnez deux ou trois coups de coûteau, & la mettez dans une casserole, & la moüillez d'un bon

bon jus, & la faites mitonner à petit feu, & la liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon ; & lorsque vous êtes prêt à servir, vous observarez qu'ell soit d'un bon goût, & lui donnez de la pointe. Mettez vôtre Canard dans un plat ; & jettez vôtre ragoût de Chicorée par-dessus, & servez chaudement.

Canard aux Huitres.

Vôtre Canard étant cuit à la braise, vous passez deux ou trois truffes, avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus : étant cuit, & vous les liez d'un bon culis de Veau & de Jambon : un moment avant de servir vous avez des huitres ; étant ouvertes, vous les mettez dans un plat, & les laissex dans leur eau, & les mettez sur un fourneau, faire deux ou trois tours, & sur le champ les retirer & les nettoyer l'un après l'autre, & les jetter dans vôtre ragoût un peu sur le feu : vous dressez vôtre Canard sur vôtre plat, & jettez vôtre ragoût par-dessus & servez chaudement. Il faut observer que l'huitre ne veut point bouillir, à cause qu'elle il racornit.

Canard au Concombre.

Vôtre Canard étant cuit à la braise, vous faites un ragoût de concombres, que vous jettez par-dessus Le ragoût de concombres est marqué ci-devant.

Canard farci.

Vous faites une farce de blanc de Chapon ou de Poulet, comme il est marqué ci-devant. Vous prenez un Canard, vous le vuidez & l'épluchez bien ; vous détachez la peau de la chair ; vous en ôtez l'estomac, & vous le farcissez de la farce que vous

avez.

avez preparée ; & ensuite, vous le faites cuire à la braise, & étant cuit vous le servez avec toutes sortes de ragoûts, comme il est marqué ci-devant.

Canard aux Olives.

On peut servir les Canards à la braise, ou bien à la broche. il n'y a que le ragoût qui les déguise ; vous passez deux ou trois petits champignons dans une casserole & les moüillez d'un bon jus : étant cuits, vous les liez d'un petit coulis clair de Veau & de Jambon : vous prenez des olives, vous en ôtez le noyau proprement en les tournant, & les jettez dans de l'eau boüillante ; vous les retirez & les laissez égouter un moment ; ensuite vous les mettez dans le ragoût qui est preparé. Quand on est prêt à servir, vous leur faites faire un boüillon, & vous prenez garde que vôtre ragoût soit d'un bon goût ; vous dressez vôtre Canard dans un plat ; & vous jettez vôtre ragoût par dessus, & servez chaudement.

Les Sarcelles, Poulardes, Poulets, Chapons, Perdrix se font de la même maniere aux olives. L'on fait aussi des Canards aux anchois & aux capres, au lieu d'olives ; vous y mettez des capres, ou bien des anchois, & vous les servez de même.

C A N E L L A S.

Prenez des bâtons de Canne qui ne soient point trop gros, & les coupez de la longueur du doigt, faites une pâte de cette maniere: prenez une poignée de sucre en poudre, & deux de farine, que vous mettez sur un tour, un peu de rapûre de citron verd, deux jaunes d'œufs frais, & un blanc mettez un demi verre d'eau dans une casserole, avec la grosseur de deux noix de beurre frais, & les faites chauffer tant soit peu : faites un trou au milieu de vo-

vôtre farine & sucre, sur le tour, & y vuidez l'eau & le beurre; & maniez le tout ensemble comme une autre pâte, & la rendez bien maniable; ensuite faites-en une abaisse sur le tout bien mince, & la coupez en petits morceaux, de la grandeur qu'il faut pour envelopper les bouts de canne, & les enveloppez en même-tems, prenant gardo que les deux bouts de canne ne soient point fermez de pâte: mettez la poële sur le feu, avec du sain-doux la quantité qu'il faut; la friture étant chaude comme pour des Beignets, mettez les Canelas dans la poële; ayant pris belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter: ôtez les bouts de Canne de chaque Canelas, & les remplissez de plusieurs sortes de marmelades, & y râpez du sucre dessus, & passez la pêle rouge; ensuite vous les dressez sur un plat, & les servez pour Entremets, ou pour garniture.

CARDONS.

Est une sorte de légume assez connuë. Epluchez bien vos Cardons, coupez-les par morceaux, & les ayant lavez, faites-les blanchir à l'eau avec un peù de sel, tranches de citron, & la graisse de Bœuf, & bardes de lard. Les jours maigres, on y met du beurre, lié avec un peu de farine. Etant blanchis, il faut avoir de bon jus, & d'une belle couleur dans une casserole; égouter les Cardes, & les mettre dans ce jus, avec un bouquet de fines herbes, & de la moëlle de Bœuf hachée, un peu de Parmesan râpé; & les faire cuire de la sorte, les ayant assaisonnées. Auparavant que de servir, on y met un filet de vinaigre ou verjus; & il faut prendre garde qu'ils ne deviennent noirs. Il les faut bien dégraisser, & les servir chaudement pour Entremets, après leur avoir donné couleur avec la pêle toute rouge.

On sert aussi des Cardes cuites au boüillon & au jus, avec une liaison rousse. Vous les rangez bien sur

sur vôtre plat ou assiette, une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme : vous les poudrez de fromage râpé, & pain à canelle, & vous leur faites prendre couleur.

Autre maniere.

Après avoir épluché vos Cardes, vous les coupez par morceaux & les lavez bien : vous les faites blanchir à l'eau, avec un morceau de pain : étant blanchies, comme il faut, égoutez-les, & les passez à la casserole, avec un jus de Bœuf, moëlle de Bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes. Laissez mitonner le tout ensemble ; étant cuit à propos, il les faut bien dégraisser, & les servir chaudement pour Entremets en gras, avec jus de citron ou filet de verjus.

Autre maniere.

Vos Cardes étant blanchies & égoutées, vous les mettez dans une casserole, avec boüillon gras, & jus de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes : étant cuites, servez-les chaudement pour Entremets. Si vous les voulez en maigre, servez-les à la sausse blanche qui se fait avec un peu de farine, que vous faites fondre ensemble, avec sel, poivre & un peu de vinaigre : étant prêt à servir, delayez-y deux jaunes d'œufs.

Cardons pour Entremets.

Vous vous servirez du ragoût de Cardes, que l'on a expliqué ci-devant pour les Canards ; l'on les sert en Entremets, & c'est la meilleure maniere de les accommoder : On les sert pour toutes sortes d'Entrées, soit dessous des filets de Bœuf, filets de Mouton, Eclanche de Mouton, dessous des Fri-

candeaux, sous des Poulardes & generalement sous toutes sortes de viandes pour Entrées.

CARPE.

Est un Poissou de riviere & d'Etang, la meilleure est celle de Riviere, elle est fort commune par tout; la dorée est regardée comme la meilleure.

Entrée d'une Carpe.

Après avoir écaillé & vuidé vôtre Carpe, vous la ciselez & la frottez de beurre fondu, & poudrez de sel menu: ensuite vous la faites griller, & vous y faites un ragoût de mousserons ou champignons, laitances, & cûs d'artichaux: vous faites frire des croûtons de pain, que vous mettez dans la sausse en cuisant, avec oignons & capres. Etant prêt à servir, & que vôtre Carpe ne soit point rompue, jetez vôtre ragoût par-dessus; & garnissez de pain frit.

Carpe à la Daube.

Prene une couple de Soles avec un Brochet que vous desossez, & de la chair vous en ferez une farce, en la hachant bien avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crême. Vous lierez vôtre farce avec des jaunes d'œufs, si les tems vous le permet, & vons en ferez un essay avec une andoüillette, que vous ferez cuire. Preuez une des plus belles Carpes que vous pourrez trouver; emplissez-la de cette farce, & la mettez cuire avec du vin blanc dans une casserole ova e, à feu petit assaisonnée de sel, poivre, clous, citron verd, un bouquet de fines herbes, & bon beurre frais. Etant cuite, vous aurez un grand ragoût de champignons,

pignons, morilles, truffes, mousserons, cûs d'artichaux, laitances de Carpes queues d Ecrevices, le tout passé auparavant à la casserole, avec beurre frais, & assaisonné de bon goût. Tenez vous ragoût fort long, & y mettez dedans un bon coulis d'Ecrevices, & le versez sur vôtre Carpe, l ayant dressée sur un plat ovale & servez chaudement.

Autre Entrée de Carpes.

On les farcit sur l'arête, à la crême, d'une farce qui soit de bon goût; & on les fait cuire au four. Garnissez de pain & persil frit, ou de marinade. Pour faire la farce, vous desossez vos Carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre & muscade; vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous; vous mêlez ensemble le tout dans le mortier, que vous pilez bien: vous y ajoûtez un morceau de mie de pain cuit dans du lait, ou dans de la crême sur le fourneau, avec de bon beurre frais, & quatre jaunes d'œufs cruds. Quand le tout est bien pile, vous mettez vos arêtes de Carpes dans une tourtiere beurrée; & vous mettez la farce par-dessus bien proprement. Et pour vous faciliter à la bien arranger battez en œuf sur une assiette, & la dressez avec un coûteau trempé dans l'œuf; ensuite vous les arrosez de beurre fondu, & les panez d une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four: vous prenez garde qu'elles soient d'une belle couleur bien blonde, & les servir chaudement. Toutes sortes de farces maigres se font de même; il n'y a qu'à déguiser la chair du Poisson.

Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.

Après l'avoir écaillée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, & la passez à la casserole avec beur-

beurre roux. Vous la mettez ensuite dans un bassin, avec le même beurre, & un peu de farine frite & champignons; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, clous, une feüille de laurier, un morceau de citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huitres fraîches & des capres, & les laissez un peu mitonner ensemble, & servez chaudement. Prenez garde que vôtre ragoût soit bien lié, & d'un bon goût.

Carpes farcies.

Ayez une belle Carpe, écaillez-la & la vuidez proprement; separez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue; & faites une farce avec la même chair, & chair d'Anguille, laitances de Carpes, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thim, beurre frais & champignons, le tout haché bien menu. Farcissez vos peaux, & les cousez ou liez ensemble. Vous les mettez cuire au four, ou bien vous les mettez dans une casserole, avec beurre roux, vin blanc & boüillon de Poisson, ou purée claire, & bon assaisonnement; étendant par-dessus du beurre bien manié, avec farine frite, & persil bien menu; & jettez par-dessus un bon ragoût de laitances en servant.

Carpes en hachis.

Après avoir écaillé & vuidé vos Carpes, levez-en proprement les peaux, & en tirez toute la chair, en les desossant bien, ce qu'on peut faire en levant par tranches avec un coûteau la chair du Poisson; ensuite vous la hacherez bien menu avec chair d'Anguille champignons, truffes, assaisonné de sel, poivre, & fines herbes: le tout étant bien haché, passez-le au blanc dans la casserole, avec beurre frais, un peu de boüillon de Poisson, ou purée clai-

claire. Laissez bien cuire le tout ; étant cuit, servez le pour Entrée avec un jus de citron.

Autre Carpe en hachis.

Après avoir écaillé & vuidé votre Carpe, levezen proprement la peau ; desossez la, & hachez bien la chair, & la mettez dans une casserole, que vous mettez sur le feu, & que vous avez soin de remuer avec une cuilliere pour la faire un peu dessecher : ensuite vous la vuidez sur votre table, & vous y mettez un morceau de beurre frais, un peu de persil & ciboule, avec un Champignon : vous hachez bien le tout ensemble, & vous prenez une casserole avec un petit morceau de beurre que vous faites fondre sur le fourneau, avec une pincée de farine ; & vous faites un petit roux, & vous y mettez votre hachis, que vous assaisonnez de sel, poivre, avec une tranche de citron : Vous avez le soin de le remuer avec une cuilliere sur le feu, de peur qu'il ne s'attache ; & le moüillez d'un peu de boüillon de Poisson. Vous observez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même maniere tous les hachis de Poisson : quand on a du coulis, vous y en mettez trois ou quatre cuillerées d'argent dedans.

Carpes en filets aux Concombres.

Ayez des Carpes, habillez les, & les faites frire, pour les couper après en filets ; ensuite, prenez des Concombres, coupez-les, & les faites mariner ; ensuite passez-les dans la casserole avec bon beurre, & moüillez-les de bouillon de Poisson, ou purée claire, un bouquet de fines herbes, & bon assaisonnement. Faites les bien cuire ; étant cuits, liez les avec un bon coulis : mettez-y vos filets de Carpes, &

& les faites un peu mitonner, & servez pour Entrée chaudement.

Carpe au demi-court-boüillon.

Laissez-la avec ses écailles, & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec vin blanc, ou autre; un peu de verjus & de vinaigre, sel, poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites consommer le boüillon, à la reserve de fort peu, & mettez capres en dressant.

Carpe au court-boüillon.

Otez les oüies & le dedans des Carpes, & les mettez au bleu, comme il a été dit pour le Brochet, page 178. faites-les cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, oignons laurier, clous, poivre & bon beurre; & servez sur une serviette blanche, garnie de persil pour un plat de Rôt.

Carpe sur le gril.

Ayez une Carpe, habillez-la proprement; frottez-la de beurre fondu, & la poudrez de sel menu: faites-la griller sur le gril; étant cuite, faites-y une sausse avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre, assaisonnez de sel, poivre & muscade. On les peut servir aussi avec une sausse faite avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules hachées menu, & un peu de boüillon de Poisson ou purée claire; & vous passez le tout à la casserole; vous y mettez votre Carpe, & la servez avec un jus d'orange.

Carpe accompagnée.

Il faut avoir une grosse Carpe & deux petites, en prendre toute la chair, dont vous en ferez une far-

farce, dans laquelle vous mettrez une mie de pain trempée dans de la crême : ensuite, vous la dessecherez sur le feu, en y ajoûtant six œufs, une tetine de Veau, du lard blanchi, & toutes sortes de fines herbes ; vous mêlerez le tout ensemble, un peu de champignons hachez bien menu ; persil & ciboule : & quand votre farce sera à peu près froide, vous y ajoûterez une livre de beurre, & six jaunes d'œufs cruds, que vous mêlerez bien ensemble. Votre farce étant faite, il faut avoir le plat dans lequel elle doit être servie ; vous prendrez de votre farce que vous mettrez dans le fond du plat, à laquelle vous donnerez la figure d'une Carpe, en y ajoûtant la tête & la queue. Remarquez pourtant qu'il faut laisser le corps de la Carpe vuide, pour y mettre une douzaine de petits Pigeons de voliere, crêtes de Coq, foyes gras, champignons, le tout cuit & lié d'un bon coulis de Perdrix. Il faut que le ragoût soit froid avant de le mettre dans la Carpe. Ce ragoût étant placé, vous fermerez la Carpe du reste de vôtre farce : vous aurez des œufs bien battus, dans lesquels vous passerez la main souvent, pour que votre Carpe soit bien unie ; après quoi vous la panerez, & lui ferez des écailles avec la pointe d'un coûteau. Il vous reste donc les deux têtes de vos petites Carpes, & de la farce, dont vous formerez deux petites Carpes, une de chaque côté, sans y mettre de ragoût ; le tout bien pané, & les mettre cuire au four une heure & demie ; étant cuites, & de belle couleur, servez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Vous prenez la plus grosse Carpe que vous pourrez trouver ; vous l'écaillez, & en ôtez les oüies, & la vuidez ; vous la faites piquer de gros lard assaisonné de sel, poivre, persil, muscade & fines her-

herbes, & deux lardons de Jambon : ensuite vous la farcissez d'une farce marquée ci-dessus, & vous y mettez un ragoût de petits Pigeons dans le corps, comme il est marqué à l'article précedent ; ensuite vous fermez votre Carpe avec un peu de farce, & la faites coudre ; puis après vous la pliez dans une serviette, & la ficelez : vous la mettez dans une casserole ovale : ou poissonniere : ensuite vous prenez deux ou trois livres de Veau, que vous coupez par tranches, & que vous mettez au fond de votre casserole, avec des tranches de lard, quelques oignons & carottes : vous le couvrez & le mettez suer sur un fourneau, comme un jus de Veau : & lorsque vous le voyez attaché, qu'il soit d'une belle couleur, vous y jettez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine, que vous faites roussir ensemble, & le moüillez d'un bon boüillon & de jus ; & détachez bien ce qui se tient à la casserole, & ajoûtez-y deux petites Carpes coupées à morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc, & assaisonnez de sel, de poivre, laurier fines herbes, & fines épices, oignons & persil. Vuidez ce jus sur votre Carpe, & voyez qu'il y ait assez de moüillement pour qu'il passe par-dessus, & la faites cuire à petit feu : vous faites un ragoût d'autres petits Pigeons, crêtes, foyes gras, Ris-de veau, queues d'Ecrevices, truffes vertes, champignons, mousserons, petits cûs d'artichaux : passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus ; & étant cuit, vous le liez d'un bon coulis de Perdrix, & d'essence de Jambon : lorsque vous êtes prêt à servir, vous tirez votre Carpe de dedans son jus, & la dépliez & la dressez dans le plat que vous voulez la servir ; & jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Observez que le ragoût soit long pour qu'il garnisse bien le plat. Ceux qui veulent faire la dépense, la peuvent garnir de petits

Pi-

Pigeons au Basilic ou d'une marinade de Poulets gras. L'on fait des Truites en gras, de même des Saumons, des Brochets, des Turbots, des Barbues, de grandes Soles ; on les fait cuire dans un même jus, & on y jette toutes sortes de ragoûts par-dessus, differens : C'est la volonté de l'Officier qui travaille.

Carpe rôtie à la broche.

Ayez une Carpe laitée la plus grosse & la plus grasse que vous pourrez, l'ayant habillée, faites une farce avec la laitance, chair d'Anguille, anchois, champignons, marons, chapelure de pain, oignons, ozeille, persil & thim ; assaisonnez le tout de sel, poivre & clou battu : mettez-y de bon beurre frais : la farce étant faite, emplissez-en votre Carpe, & recousez l'ouverture ; ensuite piquez-la de clous de girofle & feüilles de laurier, & l'enveloppez dans du papier bien beurré : Embrochez-la ; & en cuisant, ayez soin de l'arroser de lait chaud, ou de vin blanc ; étant cuite, servez-la sur un ragoût de champignons, laitances de Carpes, pointes d'asperges, truffes & morilles.

CASSEROLE.

On sert ce qu'on appelle Casserole, pour Entrées & pour Potages. Voici pour Entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapeler dessus : on le troue par-dessous, & l'on ôte la mie. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poulets rôtis, ou de Poulardes, ou autre sorte de viande cuite ; & passer cette Viande bien hachée dans la casserole, avec de bon jus, comme si c'étoit pour faire un hachis. Etant passé, il faut avec une cuilliere à main, en mettre dans le pain, que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y

avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. Prenez ensuite une casserole, qui ne soit pas plus grande que votre pain; mettez-y une feüille de papier dedans, ou pour mieux faire, des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci, & le couvrez de son fond du même pain. Faites-le mitonner de cette maniere, avec de bon jus; mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, en sorte qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez sur un plat avec adresse, ôtez les bardes; égoutez un peu la graisse; & couvrez votre pain d'un bon ragout de Ris-de-veau, cûs d'artichaux, truffes, & petites pointes d'asperges au tour, selon la saison.

Casserole au fromage.

La difference qu'il y a, c'est que dans le pain farci, on y met un peu de Parmesan râpé; & quand le pain est dressé dans son plat, on le poudre encore du meme Parmesan, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four, & l'on met le ragout autour. Cela s'appelle une *Casserole au Parmesan*. On peut se servir d'autres fromages.

Casserole au Ris.

Il faut faire cuire votre Ris dans une marmite, & avoir des champignons, des truffes, des morilles, des Ris-de-veau, des crêtes de Coq, & des cus d'artichaux, & en faire un ragoût. Si l'on veut, on peut farcir les crêtes & les morilles, & les faire cuire à part; & après jetter tout dans votre ragoût. Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de giroffe & du vin, le faisant boüillir ensemble; & ensuite passez-le
dans

dans une étamine, & le mettez dans le ragoût. Si vous avez quelque Poularde, ou autre Gibier ou Volaille à servir sur votre soupe, rangez-la dans son plat; mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de Ris proprement, & par dessus un peu de graisse, pour le rendre bien uni; & lui faire prendre couleur, en le mettant dans le four: Servez chaudement. Si l'on n'a point de Volaille, mais seulement quelque belle queue de Mouton bouillie, rangez-la de même dans votre plat quand elle sera bien cuite, & la couvrez de Ris bien épais, & panez-le; ou encore mieux, dorez-le avec de la graisse & du lard, & un peu de chapelure de pain pour lui donner couleur.

Voyez sous la lettre S. une queue de Saumon en casserole, dont la maniere peut s'étendre à d'autres sortes de Poissons qu'on met ainsi.

Cerf.

Est un animal sauvage, comme chacun sait. On peut l'accommoder de plusieurs manieres. Par exemple: lardez la longe ou l'épaule de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilez, & faites-la tremper pendant trois ou quatre heures dans du vin blanc, verjus, sel, un bouquet des fines herbes, un morceau de citron verd, trois ou quatre feuilles de laurier; & la faites rôtir à la broche à petit feu, l'arrosant de sa marinade. Etant cuite, tirez-la, mettez-la dans son dégout, avec un bon coulis pour lier la sausse; capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en servant.

Autre maniere.

Piquez la longe ou l'épaule du Cerf bien menu, & l'enveloppez de papier. Faites la rôtir à la broche, étant cuite, faites une sausse avec un bon coulis,

lis, essence de Jambon, capres & anchois, & un filet de vinaigre, poivre & sel, que vous mettez dessous votre Cerf en servant.

Autre maniere.

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la sausse douce, que vous faites de la sorte. Prenez un verre de vinaigre, sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuit, servez-le.

Cerf en ragoût.

Lardez un morceau de Cerf avec gros lard, assaisonné de sel & poivre, passez-le par la casserole avec lard fondu: mettze-le cuire avec boüillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc, assaisonnez de sel, muscade, un bouquet de fines herbes, trois ou quatre feüilles de laurier, un morceau de citron verd, & le faites cuire trois ou quatre heures, suivant qu'il sera dur. Etant cuit, liez la sausse avec un bon coulis, & mettez-y capres & jus de citron en servant.

Cerf en civet.

Coupez un morceau de Cerf par morceaux gros comme une épaule de Liévre: lardez les de gros lard, assaisonnez de sel & poivre, & les passez à la casserole, avec lard fondu & persil, ensuite empotez-les avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Faites bien cuire le tout ensemble; étant cuit, liez la sausse avec un bon coulis, & un filet de vinaigre; & servez chaudement pour Entrée. Le Chevreuil & la Biche s'apprêtent de même.

CHAMPIGNON.

A proprement parler, n'est pas une plante, mais bien excrement de la terre, qui s'engendre de certaines humeurs putrides, de qualité chaude & humide. Ils sont d'un grand usage dans les ragoûts : il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets, & des Potages ; c'est pourquoi il est important d'en faire toûjours bonne provision. Voici ce qu'il y a de plus particulier là dessus.

Champignons frits.

On les passe dans une casserole, avec un peu de boüillon gras ou de Poisson, ou purée claire, selon le tems, pour les amortir ; puis on les poudre de sel menu, un peu de poivre & farine, & on les frit dans du sain-doux, ou beurre. Vous les servez avec du persil frit pour Entremets : ou bien vous en garnissez autre chose.

Champignons en ragoût.

Vous coupez les Champignons par tranches, & les passez avec lard ou beurre dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre & persil menu ; vous les moüillez de bouillon de poisson ou de jus gras, liez d'un bon coulis gras ou maigre, & les servez.

Champignons à la crême, & autrement.

Coupez vos Champignons par morceaux, & faites les cuire à grand feu, avec beurre, assaisonné de sel, muscade, & un bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez y de la crême fraîche & servez.

Vous pouvez autrement, les mettre dans une tourtiere, avec lard ou beurre, persil haché bien menu, & ciboules entieres assaisonnez de sel, poivre & muscade; & on les fait cuire au four comme une Tourte, bien rissolez & panez: servez chaudement.

Champignons farcis.

Ayez des Champignons entiers, épluchez-les bien, & en ôtez les queues: ensuite faites une farce avec du blanc de Poulets ou de Veau, moële de Bœuf, lard, une mie de pain trempée dans de la crême, avec deux jaunes d'œufs, assaisonnée de sel, poivre & muscade; farcissez-en vos Champignons; étant farcis, mettez-les dans une tourtiere, & les faites cuire au four; étant cuits, vous les dressez dans un plat, & les servez avec un bon jus de Bœuf dessous bien assaisonné. Si c'est en maigre, vous les farcissez d'une bonne farce de Poisson bien assaisonnée; & les faites cuire de même, & servez pour Entrée avec un jus de Champignons dessous.

Champignons. Maniere de les conserver.

Il faut bien éplucher vos Champignons & les bien laver: ensuite passez-les tant soit peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonnez de toutes sortes d'épiceries. Etant passez, mettez-les dans un pot avec un peu de saumûre & de vinaigre, & beaucoup de beurre par dessus; & couvrez-les bien. Auparavant que de les employer, il faut les bien dessaler; ils vous serviront pour toutes choses. On en peut aussi faire de la poudre quand ils sont bien secs, & de même des *Mousserons*. Pour ce qui est de conserver de ces derniers en leur entier, faites-les sécher au four comme les artichaux,

après

après les avoir fait blanchir dans l'eau. Etant secs mettez les en lieu où il n'y ait point d'humidité, & pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiede.

Champignons, maniere de les confire.

Il faut les peler, & les mettre tremper dans de l'eau fraîche, faire chauffer d'autre eau dans un chaudron, avec un bouquet de feüilles de laurier, de marjolaine & de ciboule, que l'on fait boüillir un bouillon avec les Champignons : cela fait, on les tire sur un clayon, on les laisse égouter : & quand ils sont froids, on les met dans un pot, avec du clou, du poivre, de l'oignon, du sel, des feüilles de laurier & du bon vinaigre, & le bien boucher. Le Pourpier, la Carte-marine, la Passe-pierre, & les petits Haricots verds, lorsqu'ils sont nouveaux, se font de même.

Autre maniere de conserver des Champignons.

Etant épluchez, vous les mettez dans de l'eau bouillante, faire un bouillon: ensuite vous les tirez sur un clayon pour les laisser refroidir; & vous les mettez dans un pot de terre, assaisonnez de petits oignons, de feüilles de laurier, de basilic, de clous, de muscade, de macis, d'un morceau de canelle en bâton : & vous faites une saumure avec de l'eau & du sel, que vous laissez reposer une couple d'heures, & la coulez dans votre pot, que vos Champignons baignent bien Et ensuite vous les couvrez de beurre rafiné, & les couvrez bien, & les mettez en un lieu frais : & lorsqu'on veut s'en servir, on les met dessaler dans plusieurs eaux tiedes ou fraîches; & on les employe à toutes sortes de manieres.

Champignons en poudre.

Ayez demi-livre de bons Champignons, demi-livre de morilles, demi-livre de truffes, & une livre ou cinq quarterons de moufferons ; épluchez bien le tout, & le faites fécher au Soleil, ou dans le four quand le pain eft tiré ; enfuite vous pilerez le tout enfemble dans un mortier, & le pafferez au tamis ; puis vous le mettrez dans une boëte bien fermée, afin qu'elle ne s'évente pas ; elle vous fervira toute l'année à mettre dans vos ragoûts, ou pâté froid ou chaud. Cette poudre eft merveilleufe dans les gros lardons que vous affaifonnez, pour piquer toutes fortes de chofes.

CHAPONS.

On ne s'arrêtera pas à recueillir le differens Potages de Chapons qu'on peut fervir, parce qu'ils fe trouveront dans la Table. On renvoye de même pour les autres apprêts qui fe font avec du blanc de Chapon, comme Tourtes, Riffoles & Boüillans, aux lettres où ces articles fe rapportent. Et pour ceux que l'on fert rôtis, on verra avec quelle fauffe on les peut manger, dans l'endroit de la lettre R. où nous marquerons tout ce qui regarde le Rôti. On peut auffi recourir pour ceux qu'on met à la Daube, à la lettre D. où l'on trouvera des exemples pour d'autres Volailles, que l'on n'a qu'à fuivre. Voici pour des Entrées de Chapons ; à l'égard des Pâtez, nous en parlerons à la lettre P.

Chapons à la crême.

Vous vuidez un Chapon & le trouffez, le bardez & le faites cuire à la broche : étant cuit, vous en ôtez l'eftomac, que vous defoffez pour faire une

une farce. Vous prenez la chair de l'estomac, avec une tetine de Veau, & du lard blanchi, un peu de graisse de Bœuf crud, avec des champignons, truffes, un morceau de Jambon, un peu de persil, ciboules, quelques blancs de Perdrix, si vous en avez: Vous assaisonnez de sel, de poivre & de muscade, une couple de clous, avec une douzaine de grains de coriandre battus; vous hachez bien le tout ensemble; vous ajoûtez la grosseur de deux œufs de mie de pain, trempée dans de la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé dans le mortier; ensuite vous farcissez de cette farce votre Chapon, à la place de l'estomac que vous avez coupé, & l'arrangez avec un coûteau trempé dans un œuf battu, pour le rendre plus uni; ensuite vous le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou dans une tourtiere, & le servez chaudement. L'on fait des Poulardes à la crême de même, Poulets, Pigeons, Perdrix, quartier d'Agneau, épaule de Mouton & éclanche: l'on observera que dans les éclanches de Mouton, quartier d'Agneau, & épaule, on y doit mettre un ragoût dedans, c'est-à-dire, qu'en dressant la farce, l'on laisse un grand trou dans le milieu, pour y mettre un ragoût de Ris-de veau, ou de foyes gras, ou de petits Pigeons, ou d'Ortolans, ou de Cailles, selon la grandeur de l'Entrée qu'on fait. L'on laisse refroidir le ragoût; étant froid, on le met dans le trou que vous avez preparé; on le couvre de la même farce, & on le frote d'œufs battus; & pané d'une mie de pain bien fine, on le fait cuire au four, qu'il soit d'une belle couleur, & on le sert chaudement.

Chapon à la braise.

Vuidez & troussez proprement un Chapon, com-

comme si vous vouliez le mettre en potage, ensuite vous le piquez de gros lard assaisonné, & de gros lardons de Jambon : vous prenez une marmite de la grandeur de votre Chapon, que vous garnissez de bardes de lard, de tranches de Bœuf & de Veau; vous assaisonnez de sel, de poivre, oignons, carotes, panais, citron verd, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices; & mettez votre Chapon dedans, & l'assaisonnez par-dessus comme dessous; & le couvrez de tranches de Bœuf, de Veau & de lard, & le mettez cuire doucement, feu dessus & dessous pendant quatre ou cinq heures; prenez garde de tems en tems que cela ne brûle : Si par hazard la braise ne se trouvoit pas assez nourrie, vous y mettrez un peu de moüillement de bon bouillon, ou de jus : ensuite vous faites un ragoût de Ris de-veau, foyes gras, truffes, champignons, morilles, mousserons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges dans la saison, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus : étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; vous tirez votre Chapon de votre marmite, & le mettez égouter, & le mettez dans le plat que vous voulez le servir; & goûtez votre ragout, qu'il soit d'un bon goût, que vous jettez par-dessus, & servez chaudement.

L'on fait ses Chapons à la braise farcis : quand votre Chapon est vuide, vous passez le doigt sous la peau de l'estomac pour la détacher; ensuite vous donnez dessous la peau deux coups de coûteau des deux côtez, & tirez l'estomac du Chapon, & le farcissez de la même farce que le Chapon à la crême marqué ci dessus, ensuite vous le faites cuire à la braise, de la même maniere que le Chapon à la braise, & le servez avec le même ragoût, chaudement.

Cha-

Chapon aux Ecrevices.

Vous faites cuire votre Chapon à la braise, comme il est marqué ci-dessus ; vous le servez farci, ou bien sans être farci : vous faites un Ragoût de queues d'Ecrevices, de champignons & de truffes, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu ; & vous le moüillez d'un bon jus de Veau, & le liez d'un bo ncoulis d'Ecrevices : ensuitez vous tirez votre Chapon de votre marmite, & le mettez dans le plat que vous voulez servir : Prenez garde que votre ragoût soit d'un bon goût, & le jettez sur votre Chapon, & le servez chaudement. On observera que lorsqu'on a mis le coulis d'Ecrevices dans le ragoût, qu'il ne faut le tenir que sur des cendres chaudes, car il tourneroit s'il boüilloit.

L'on fait des Chapons étant cuits à la braise, farcis ou sans être farcis ; & on les sert une fois avec un ragoût de petits oignons ; une autre fois avec un ragoût de chicorée ; une autre fois avec un Ragoût de celeri, une autre fois avec un ragoût de cardons d'Espagne & aux concombres. Vous trouverez la maniere qu'on fait ces ragoûts, ci-devant à l'article des Canards.

Chapon aux Huitres.

Quand votre Chapon est cuit à la braise, farci ou sans être farci, comme il est marqué ci-devant, vous faites un ragoût, vous prenez quelques champignons & truffes que vous faites mitonner dans une casserole sur un fourneau, avec de jus de Veau, & vous le liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; ensuite vous prenez vos huitres que vous faites ouvrir, & les mettez dans une casserole, & vous leur faits faire deux ou trois tours sur le fourneau dans

leur eau pour les blanchir : Prenez garde qu'elle ne boüille. Ensuite vous les tirez & les nettoyez proprement, & les mettez dans le ragoût que vous avez preparé, & le faites chauffer, & qu'il ne boüille pas ; vous prenez garde qu'il soit d'un bon goût : vous tirez votre Chapon de votre marmite, que vous laissez égouter, & le mettez dans un plat, & y mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Chapon à la broche pour Entrée aux Ecrevices.

Ayant vuidé votre Chapon, vous en ôtez l'estomac, & y laissez la peau, comme il est marqué ci-devant ; & y mettez une petite farce legere sous la peau. Pour cet effet, il faut renverser le Chapon du côté de l'estomac sur la table, & mettre la farce sur la peau par dedans le corps du Chapon, & mettre un ragoût d'Ecrevices dedans, & bouchez les deux bouts du Chapon de farce, & le faites coudre par les deux bouts ; ensuite vous le passez au travers d'une brochette qui soit un peu forte, par les deux cuisses, & l'attachez à une broche, & le bardez de tranches de Veau & de Janbon, assaisonné de fines herbes, de poivre & sel, & de bardes de lard, & vous le pliez d'une feüille de papier, & le faites cuire à petit feu ; étant cuit & prêt à servir, vous le débardez, & le tirez dans un plat, & vous jettez un ragoût d'Ecrevices par dessus, de la maniere qu'il est marqué ci-devant. L'on fait le Chapon aux Huitres à la broche, de la même maniere que celui aux Ecrevices ; il n'y a qu'au lieu d'Ecrevices, mettre des Huitres. Il n'est pas necessaire de marquer les Entrées de Poulardes, Poulets, Pigeons, de Perdrix & de Canards ; on n'a qu'à se servir de la même maniere des Entrées de Chapon, on les sert de même. On mettra en passant le Pâté à la broche.

Pâté à la broche.

Vous préparez votre Chapon comme le Chapon aux Ecrevices à la broche, sinon que vous observerez qu'il faut l'embrocher de la maniere qu'on le fait rôtir de sa longueur : étant farci, & le ragoût dedans, & embroché, vous le bardez de tranches de Veau & de Jambon, & assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, & l'enveloppez de feuilles de papier graissé, & le faites cuire à demi, & pendant qu'il cuit, vous faites une abaisse de pâte commune, & mettez du lard râpé & assaisonné, comme si vous vouliez faire un Pâté à deux abaisses ; vous avez preparé deux grandes feuilles de papier graissé, ensuite quand votre Chapon est à moitié cuit, vous vous faites donner la broche, & vous le débardez ; ensuite vous mettez votre abaisse sur vos deux feüilles de papier, & enveloppez votre Chapon le plus promtement que vous pourrez de votre abaisse, & les feüilles de papier qui sont dessous, soutiennent votre pâte pour vous donner le tems de le fermer ; au lieu de moüiller la pâte d'eau pour le fermer, vous le moüillez d'œufs battus, ensuite les mêmes feüilles de papier qui servent à soutenir votre pâte ; vous envelopez votre Pâté & le ficelez, & le mettez au feu achever de cuire ; ensuite vous ôtez votre papier, le tirez de la broche, & le servez chaudement.

L'on peut, lorsqu'il est tiré, fermer un trou de la broche, d'un peu de pâte crue, & de l'autre, égoûter sa graisse ; & ensuite y faire entrer un petit coulis leger, selon le ragoût qui est dans le Chapon, ensuite tirer la pâte qui ferme le trou, & le servir.

Chapon à la broche aux fines herbes.

Vous épluchez bien votre Chapon, & le vuidez ; en-

ensuite vous passez votre doigt entre la peau & la chair, pour la détacher; vous prenez du lard ratissé de la grosseur de deux œufs; vous y ajoûtez un champignon haché, & une truffe hachée, un peu de persil, ciboules & basilic hachez, poivre, sel & fines épices; ensuite le tout mêlé ensemble, vous le mettez entre la peau & la chair de votre Chapon, & cousez le bout, & le faites refaire un moment, ensuite embrochez-le, l'ayant bardé de tranches de Veau, de Jambon & de lard, & mettez un peu de fines herbes, poivre & sel parmi, & le pliez de feüilles de papier, & le faites cuire: étant cuit, vous le tirez dant un plat, & le servez avec une essence de Jambon, ou bien avec toutes sortes de ragouts, qui sont marquez ci-devant. L'on fait de même des Entrées de Poulardes, Poulets gras, Pigeons, Canards, Perdreaux, Cailles, Faisans & Tourterelles, de même que l'Entrée de Chapon aux fines herbes à la broche.

L'on observera que pour les Entrées de Broche, il faut se servir de la Volaille la plus tendre, la plus délicate & la plus grasse qu'on pourra trouver; & pour le Gibier, qu'il ait un bon fumé.

CHEVREAU.

Est le petit de la Chévre, qui est un animal domestique; il est peu en usage aujourd'hui, sur les bonnes Tables: sa chair est assez semblable à celle de l'Agneau; mais elle differe beaucoup au goût & qualité: Cela n'empêche pas qu'elle ne soit assez bonne, reservé qu'elle est un peu seche. Vous en pouvez faire les mêmes apprêts que de l'Agneau, soit en Potage, Entrées, ou rôti; ainsi il n'y a qu'à lire ce qui en a été dit ci-devant, lettre A. Et de même pour celui que l'on rôtit: voyez la lettre R.

CHE-

CHEVREUIL.

Eſt une eſpece de Chévre ſauvage : ſon Fan, qui eſt ſon petit, eſt un aſſez agréable manger, la rate ſert à faire la ſauſſe.

Maniere d'accommoder le Chevreüil.

Piquez-le de menu lard, & le faites rôtir. Vous le pouvez manger à la ſauſſe douce, ainſi que nous avons marqué à l'article du Cerf, ou à la poivrade; ou paſſer la rate du Chevreüil par la caſſerole, avec lard fondu & un oignon : étant cuite, piler le tout dans le mortier, & le paſſer par l'étamine avec jus de Mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc.

Autres manieres.

Ayant lardé le Chevreuil de gros lard, paſſe-le par la caſſerole, aſſaiſonné de ſel, poivre, laurier, muſcade, un bouquet de fines herbes, & du bouillon de Bœuf ou eau chaude : mettez-y encore un verre de vin blanc, & un morceau de citron verd ; liez la ſauſſe avec un bon coulis, & ſervez avec jus de citron & capres.

On peut auſſi, étant lardé de gros lard, & cuit comme nous avons dit ; le laiſſer refroidir dans ſon bouillon, & le ſervir ſur une ſerviette, garni de perſil verd.

CHOUX.

Eſt une plante potagere, dont-il y a nombre d'eſpeces. Vous trouverez parmi les potages, la maniere de ceux qu'on fait aux Choux pour differentes Volailles, comme Pigeons, Perdrix, Gelinotes, Ramiers, Poulets, Canards, Chapons, &c. On peut auſſi en faire un Chou farci, de la maniere

re que nous allons marquer;ou bien s'en servir pour Entrée, le garnissant de Fricandeaux farcis.

Choux farcis pour Entrées.

Prenez une bonne tête de Chou pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps,& faites-la blanchir dans de l'eau; étant blanchie, tirez-la, & la laissez égouter; ensuite ouvrez-la adroitement, & en étendez les feüilles qui doivent toutes se tenir ensemble: étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de chair de Volailles, & quelque morceau de cuisse de Veau, de lard blanchi, de la graisse de Jambon cuit, des truffes & champignons hachez, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail; le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché & pilé dans le mortier. Votre Chou étant rempli de cette farce, refermez-le, ficelez-le proprement, & l'empotez dans une marmite ou casserole, avec de la cuisse de Veau ou de Bœuf par tranches, bien battu; rangez-les dans une Casserole, comme pour en faire du jus: faites-lui prendre couleur; & étant coloré, mettez-y une pièce de farine, & faites prendre couleur tout ensemble: moüillez ensuite de bon boüillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon; & étant à demi cuit ensemble, avec poivre & clous, prenez garde d'y trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans boüillon, & mettre un ragoût de champignons par-dessus, suivant la commodité, ou un Saingaraz, ou autrement; & servez chaudement.

On peut aussi farcir un Chou en maigre, avec de la chair de Poisson & autres garnitures, comme si c'étoit une Carpe, un Brochet, ou autre Poisson que l'on voulût farcir.

Petits Choux.

Eſt une maniere de Pâtiſſerie en forme de gâteau : pour cela, il faut prendre du fromage qui ſoit bien gras, comme du meilleur fromage à la crême, ſelon la quantité que vous en voudrez faire : mettez-le dans une caſſerole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de votre fromage ; ajoûtez-y de l'écorce de citron verd hachée, & de l'écorce de citron confit, auſſi bien hachée. Il faut avoir une gâche à la main, & bien détremper le tout enſemble, avec un peu de ſel. Quand il eſt bien mêlé on y met quatre ou cinq œufs, & l'on fait une pâte comme celle des Beignets. Après il faut prendre de petites tourtieres, les engraiſſer de beurre, & y mettre enſuite à chacune un peu de cette farce avec la main ; & auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez avec jaune d'œuf battu. Etant cuits, vous les pouvez glacer avec ſucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme l'on pourra voir ailleurs.

Autre maniere de petits Choux pour l'Entremets.

Prenez deux verres d'eau, gros comme un noix de beurre, & un peu de ſel que vous mettez dans une caſſerole ſur le fourneau ; & lorſque cela bout, mettez-y deux ou trois poignées de farine, & délayez le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à tant que la pâte ſe détache de la caſſerole ; & râpez-y un peu de ſucre : enſuite retirez votre pâte de deſſus le feu, & changez la de caſſerole, & délayez-la d'œufs frais, blancs & jaunes, juſqu'à tant que votre pâte ſoit liquide : enſuite vous beurrez de petits moules de pâté, & vous formez de cette pâte un Petit-Chou, & le mettez au four, & le ſervez chaudement ; & lorſque l'on n'a point de moules de pe-

tits

tits pâtez, l'on se sert de feüilles de papier beurté.

Choux-fleurs pour Entremets.

Est une espece de Choux, dont la graine nous vient d'Italie ; c'est un assez bonne légume. On les mange au beurre & au jus de Mouton. Pour le premier, quand vos Choux-fleurs sont bien épluchez, faites-les cuire avec de l'eau, sel, beurre, & un clou de girofle, à grand feu. Ensuite faites-les bien égouter, & les mettez dans un plat ; puis faites une sausse liée, avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc, & tranches de citron. Pétrissez votre beurre avec un peu de farine, avant de le faire fondre, pour lier la sausse.

Choux-fleurs au jus pour Entremets.

Vous épluchez vos Choux-fleurs, & les faites blanchir à l'eau blanche grasse, c'est-à-dire, vous prenez une marmite que vous mettez à moitié d'eau : un peu de farine, un morceau de beurre, deux ou trois bardes de lard, & du sel ensuite. Lorsque votre eau boût, vous y mettez cuire vos Choux-fleurs un peu de plus qu'à demi ; vous les retirez, & les mettez égouter, & les arrangez dans une casserole, & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon, suffisamment pour qu'il trempe : ensuite vous les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu, & lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez un morceau de bon beurre, & la grosseur d'une noix ou deux, que vous maniez dans tant soit peu de farine, que vous mettez en cinq ou six morceau autour de la casserole, que vous rémuez sur le feu ; vous voyez qu'ils soient de bon goût, & vous leur dônnez une pointe legere de vinaigre, & les servez chaudement.

Les Choux-fleurs servent pour garnir des Potages de

de Santé, qu'on verra dans l'article des Potages.

Il s'en mange aussi en Salade ; & tout cela est assez commun, pour que l'on ne dût pas s'y arrêter.

Civet de Liévre.

Levez les cuisses entieres & les épaules, & mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec boüillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Fricassez le foye, & l'ayant pilé, passez-le par l'étamine avec un coulis, un peu du même boüillon, & servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, se servent d'un roux de farine pour liaison. Les Civets de Cerf, de Biche, de Fan & de Sanglier se font de la même maniere.

COCHONS.

Entrée d'un petit Cochon de lait.

Prenez un petit Cochon de lait, échaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foye à part, avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes ; le tout passé dans la casserole, & bien assaisonné, farcissez-en le corps de votre Cochon de lait, ficelez-le bien, & le faites rôtir, l'arrosant de bonne huile d'olive, & servez chaudement.

Pour bien échauder un Cochon de lait, il faut le froter avec de la poix-resine en poudre, avoir de l'eau chaude, mais qui ne la soit pas trop, & vous l'échauderez ainsi facilement.

Cochon de lait à l'Allemande.

Après avoir échaudé & vuidé votre Cochon de lait, coupez-le en quatre, & le passez à la casserole avec lard fondu : ensuite faites le cuire avec bon boüillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & muscade. Laissez bien boüillir le tout : étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc ; puis passez dans votre lard, qui vous a servi à passer votre Cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, capres & olives desossées, que vous mettez avec le reste. Etant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & garnissez le bord du plat de la cervelle du Cochon frite, & persil frit.

Pour le Cochon de lait rôti, voyez lettre R.

Entremets de Cochon de lait en Galantine.

Après avoir bien échaudé votre Cochon de lait, & l'avoir vuidé proprement, coupez la tête & les quatre jambes : prenez ensuite la peau, commençant du côté du ventre, prenez garde de ne la point couper, principalement sur le dos ; détendez la proprement sur la table, & ayez une farce telle qu'il suit. Formez-la avec de la même viande de votre Cochon de lait, un peu de roüelle de Veau bien tendre, un peu de Jambon crud, du lard, un peu de persil & de la ciboule hachée, & toute sorte de fines herbes, excepté du romarin & de la sauge. Il faut faire de l'eau forte, en prenant une bonne chopine d'eau, & y mettant deux feüilles de laurier, du thim, du basilic, de la sariette, trois gousses d'ail, deux ou trois échalotes ; & faites réduire cette chopine d'eau à la moitié : elle vous servira pour arroser votre farce. Faites aussi échauder des pistaches & des, amandes, selon que vous jugerez

rez à propos, & faites durcir six œufs, pour en tirer le jaune : ensuite coupez de vôtre lard & de vôtre Jambon en gros lardons, prenant du maigre seulement à l'égard du Jambon. Le tout bien assaisonné, il faut ranger un lardon de lard, une rangée d'amandes, une de pistaches, & une de jaunes d'œufs durcis : mettez encore dans la farce quelques truffes & champignons hachez, un peu de crême de lait & l'arrosez de vôtre eau-forte, & ensuite un jaune d'œuf. Après avoir rangé le lard & le reste comme il a été dit, on étend cette farce dessus en commençant par un des bouts de la peau; & après cela on la roule, qu'il soit d'une belle longueur, ficelez-le de tous côtez, & le mettez dans une serviette, que vous lierez par les deux bouts & au milieu, afin qu'il soit bien ferme. Vous le ferez ensuite cuire à la braise dans une casserole, mettant dessous & dessus du lard, & des tranches de Bœuf: il lui faut dix à douze heures de cuisson, feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le laisserez refroidir dans la même casserole; après vous le tirerez hors de la serviette, vous le déficelerez proprement, & le couperez par tranches, que vous rangerez dans un plat sur une belle serviette blanche : & vous le servirez ainsi froid. L'on ne se sert plus de ces eaux-fortes; mais cela dépendra de l'Officier qui s'en servira.

Cochon au Pere douillet.

Vous prenez un Cochon de lait bien pelé & vuidé; vous en coupez la tête, & vous le fendez, & le coupez en quatre; ensuite vous le piquez de gros lard bien assaisonné; vous mettez une serviette au fond d'une marmite, & mettez des bardes de lard, sur la serviette, & vous arrangez vos quatre quartiers de Cochon, & la tête dans le milieu; & vous assaisonnez de fines épices & fines herbes, c'est-à-dire, clous, muscade, macis & canelle, basilic, lau-

laurier, ſel, poivre deux rocamboles, oignon, citron verd, carottes, panais, perſil, ciboules: enſuite vous le couvrez de bardes de lard, & le pliez du reſte de la ſerviette: Vous prenez deux ou trois livres de roüelle de Veau, que vous coupez par tranches, dans une caſſerole, avec des bardes de lard, & les couvrez, & les mettez ſur un fourneau; & lorſqu'il commence à vouloir s'attacher comme un jus de Veau, il faut le moüiller d'un bon boüillon, & prendre garde qu'il n'ait pas de couleur: vous le vuidez dans la marmite, avec une bouteille de vin blanc & le faites cuire: Lorſque vôtre Cochon eſt cuit, vous le retirez; & ſi vous le voulez ſervir froid pour l'Entremets, vous le laiſſez refroidir dans ſon jus; enſuite vous le tirez & le mettez égouter, & le nettoyez proprement pour qu'il paroiſſe bien blanc, & vous le ſervez ſur une ſerviette blanche, pliée ſur un plat, la tête au milieu, les quatre quartiers aux côtez, garni de perſil verd. On le peut ſervir pour Entrée chaud. Lorſqu'il eſt cuit, vous faites un ragoût avec des Ris-de-veau, champignons, truffes, que vous paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus, & lorſqu'il eſt cuit, vous le dégraiſſez & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon; & lorſque vous le voulez ſervir, vous le tirez chaudement de vôtre marmite, & le mettez égoûter; enſuite vous mettez la tête dans un plat, & les quatre quartiers à côté, & jettez vôtre ragoût deſſus, & le ſervez chaudement.

L'on ſert le Cochon de lait pour Entrée, avec un ragoût de poids verds; une autre fois avec une purée: vous trouverez la maniere de faire un ragoût de pois & la purée à la lettre P.

Lorſque l'on veut faire ce Cochon de lait au Pere-doüillet à peu de frais, on n'a qu'à retrancher le Veau, & ſe ſervir de boüillon ſimplement.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.

Il faut prendre les pieds, qu'ils soient bien propres & coupez en deux, & ficelez ensemble chaque pied. Ayez une marmite; faites-y une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce que vous ayez mis tous vos pieds. Mettez-y ensuite une bonne phiole d'esprit de vin, un peu d'anis, de la coriande, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif-argent. Couvrez le tout de bardes de lard, & empâtez la marmite par les bords avec du papier fort; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettre ainsi à la braise pour les faire cuire, ce qui va environ à dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop presser le feu, afin que vos pieds ayent le tems de cuire, & il est necessaire d'en avoir du soin. Quand ils sont cuits & refroidis, vous les panez proprement, & les faites griller, pour les servir tout chauds en Entremets. On en accommode aussi avec moins de frais, seulement avec de l'eau & du vin blanc mêlez ensemble, les assaisonnant bien, & y mettant de la panne de Cochon; comme on fait aussi de cette autre maniere.

On appelle aussi des pieds à la Sainte-Menehout, des Pigeons, Poulets ou autres Volailles, que quelques-uns nomment à la Mazarine. On verra dans l'article des Poulets, ce que c'est, & la maniere de les accommoder de cette sorte.

Voyez de même sous la lettre S. des oreilles & des pieds de Cochon pour le Sousce.

Langues de Cochon fourrées.

Prenez des Langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira; faites-les échauder, seulement pour en pouvoir ôter la premiere peau; & pour ce-

la il ne faut pas que l'eau soit trop chaude. Après essuyez-les dans une nappe, & ôtez un peu du gros bout. Pour les saler, ayez du genévre verd, & le faites secher dans le four avec deux feüilles de laurier, un peu de coriande, du thim, du basilic & toutes sortes de fines herbes, avec du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule : tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier & le passer dans un tamis ; n'importe qu'il soit si fin. Il faut ensuite avoir du sel pilé, & du salpêtre : les mêler ensemble avec le reste & saler vos langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salez séparément, & assaisonnez de toutes ces sépiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres ; & les ayant toutes salées, mettez dessus le pot une ardoise avec une grosse pierre dessus, & les laissez six ou sept jours Tirez-les ensuite, faites-les un peu égouter ; & prenant de la robe ou chemise de Cochon, coupez-la suivant la longueur de vos Langue dans sa robe, & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre ; il faut que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient seches. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il les faut manger au bout de six mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle. Etant cuites, on les sert par tranches ou entieres, comme l'on veut, froidement & pour Entremets. Voyez ci-devant pour les Langues de Bœuf, qui se salent de la même maniere. Il se peut faire aussi des *Langues de Mouton* fourrées.

CONCOMBRE.

Est un fruit connu de tout le monde : sa graine est une des quatre semences froides. On farcit des Concombres, pour en piquer de grandes Entrées de pieces de Bœuf, comme il a été déja dit. Il s'en apprête aussi de plusieurs autres manieres ; comme à la Matelotte, en Salade ; on en garnit des Potages, on fait des filets au Concombre ; & c'est un des principaux ingrediens du Salpicon. Nous avons expliqué ce qui regarde les filets au Concombre. On verra ce qui regarde le Salpicon en son lieu. Ainsi il suffira de parler ici des Concombres farcis & à la Matelote, le reste n'ayant rien que d'assez facile ; par exemple, le Potage, Salade & l'Eclanche au Concombre.

Concombres farcis.

Il faut prendre les Concombres, les bien peler & vuider de leurs semences, sans les couper. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair composée de toute sorte de Volailles, & si l'on veut, d'un morceau de Veau, le tout bien haché, avec du lard blanchi, & un peu de graisse blanche, du Jambon cuit haché, des champignons, des truffes, & de toute sorte de fines herbes tout cela bien haché & assaisonné : ensuite farcir de vos Concombres, qui seront un peu blanchis, avec cette farce ; & les mettre cuire dans de bon jus ou braise de Veau leger, moüillé, c'est à-dire, un jus de Veau lié ; qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, on les coupe en deux, on les laisse refroidir & l'on fait une pâte comme si c'étoit pour faire des Beignets de pomme. La pâte sera d'une farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, & gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un

œuf, le tout battu ensemble ; vous ferez de petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de concombre au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la piece de Bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte ; & ayant du sain-doux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur Votre piece de Bœuf étant dressée, avec une sausse hachée de Jambon, & les marinades par-dessus, vous la piquez de ces Concombres farcis. Si vous avez de la farce de reste, il la faut rouler avec la main trempée dans de la farine, & en faire des morceaux gros comme un œuf, que vous ferez cuire en même tems que vos Concombres ; le tout doucement, afin que la farce se tienne. Il faut les frire de la même maniere.

Concombres farcis en maigre.

Prenez des Concombres qui ne soient pas trop gros : pelez-les, & les vuidez proprement de leurs semences par un des bouts ; ensuite faites une farce avec chair de Carpe, chair d'Anguille, champignons & truffes. Hachez bien menu le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, & toutes sortes de fines herbes & du bon beurre, & gros comme un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout pilé ensemble ; vous en farcissez vos Concombres, & les faites cuire à petit feu dans une casserole, avec boüillon de Poisson, ou purée claire : étant cuits bien à propos, dressez-les dans un plat, & les coupez par la moitié en longueur ; & servez avec un petit ragoût de champignons & laitances. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Concombres à la Matelotte.

On les farcit comme ceux ci-dessus, & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraissez-les bien, & qu'il n'y ait point trop de sausse : liez-la avec quelque bon coulis ; & avant que de servir, jettez un filet de vinaigre, & servez chaudement. Il faut que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi des Concombres farcis en ragoût, & à la sausse blanche.

Pour conserver des Concombres.

Il faut prendre des Concombres qui ne soient pas trop mûrs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un baquet avec du sel, moitié eau & moitié vinaigre, en sorte qu'ils puissent bien tremper. Il faut les bien couvrir, & n'y toucher d'un bon mois. Quand on est hors de la saison des Concombres, on se sert de ceux-ci, les ayant bien pelez & fait tremper ; & si c'est pour garnir les Potages, il les faut faire blanchir : & quand c'est pour des Filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des Filets, & on les passe de même maniere que lorsqu'ils sont frais. Ils vous seront d'un grand secours tout l'Hyver, & pendant le Carême. A ceux que l'on veut manger en Salade, on y ajoûte du poivre, quelques poignées de sel ; & on les peut piquer de clous de girofle, un du moins à chacun: On les appelle des Concombres ou Cornichons confits. On choisit pour cela des petits, sur l'arriere-saison ; & on confit avec des côtes, ou branches de Pourpier, & sur-tout de la Passepierre, qui sert de fourniture à cette sorte de Salade.

COTELETTES.

Cotelettes de Mouton ou de Veau farciés.

Prenez un quarré de Mouton ou de Veau, & le faites cuire dans une marmite avec de bon boüillon. Etant cuit, vous le tirez, & ôtez toute la chair, gardant les os des Coteletes. Cette chair vous sert pour en faire une farce, avec du lard blanchi, de la tetine de Veau cuite, un peu de persil & de la ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble & pilé encore dans un mortier, avec les épices & assaisonnemens necessaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus, & un peu de crême de lait. Vous liez la farce avec des jaunes d'œufs de maniere qu'elle ne soit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard selon la grandeur de vos Cotelettes; vous mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des Cotelettes, & vous faites la même chose à chaque Cotelette, que vous formerez rondement avec vôtre coûteau trempé dans des œufs foüettez, comme si c'étoit une Cotelette veritable. Vous les dotez & panez par-dessus; & les ayant rangées dans une tourtiere, on les met au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voilà ce qu'on appelle *Cotelettes farcies à la crême*. Elles vous peuvent servir pour garnir toute sorte d'Entrées, & pour Hors-d'œuvres.

On sert encore des Cotelettes de Veau farcies rien qu'avec du fenoüil, & jus au fond du plat en servant, pour Hors-d'œuvres.

Entrée de Cotelettes de Mouton ou de Veau.

Il faut prendre des Cotelettes de Mouton ou de Veau, les couper proprement, séparément; les applatir avec le plat du gros coûteau, les piquer ensui-

te

te de petit lard, comme les fricandeaux, les poudrer de mie de pain, persil haché, sel & poivre, & les passer à la casserole avec lard fondu : étant cuites, de belle couleur vous les rangez dans un plat, & y mettez-dessus un bon ragoût de champignons, de Ris-de-veau : servez, garni de champignons frits. Vous pouvez encore les faire cuire au pot ; étant cuites, les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs & de la farine ; les faire frire dans du saindoux, & les servir avec verjus, sel & poivre. On peut encore les faire mariner, en les mettant tremper pendant trois heures dans du verjus jus de citron, *sel*, poivre, clous, ciboules & laurier. Après cela vous ferez une pâte claire avec de la farine, de l'eau, & un œuf crud, du sel, & gros comme une noix de beurre fondu, le tout battu ensemble ; vous y tremperez vos Cotelettes & les ferez frire dans du sain-doux ; & servirez pour Entrée, garni de persil frit : ils peuvent aussi vous servir pour garniture d'Entrée.

Cotelettes en Haricot, & autrement.

Les Cotelettes de Mouton se peuvent mettre en haricot avec des navets cuits bien à propos, une bonne liaison en cuisant, & bien assaisonné : On y peut mettre des marrons, & servir pour Hors-d'œuvres.

On peut aussi, après les avoir bien appropriées, les tremper dans du lard, avec de fines herbes hachées, du sel & du poivre, les paner & griller, & servir avec bon jus.

Vous les pouvez aussi faire mariner, les frire de belle couleur, & garni de persil frit : Ou bien vous les servez avec un coulis & jus, un morceau de citron & truffes, les ayant fait mitonner ensemble.

COULIS.

Les Coulis, tant gras que maigres, servent de liaison aux Ragoûts & aux Potages, & leur donnent un goût fort agreable.

Coulis pour differens Potages gras.

Ce Coulis peut servir pour plusieurs petits Potages gras; comme de Profitrolles, de Perdrix, de Cailles, d'Aloüettes, de Becasses, ou de Sarcelles, que l'on peut tous garnir de Fricandeaux & Ris-de-veau. Pour le faire, prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche, bien rissolé: vous pilez tout chaud tout ce qui est le plus rissolé, avec croûtons de pain, carcasses de Perdrix, & autres que vous aurez. Le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon boüillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clou, thim, basilic, un morceau de citron verd. Vous le faites boüillir quatre ou cinq boüillons, vous le passez dans l'étamine & vous vous en servez pour mettre sur vos Potages, avec jus de citron.

Autre maniere de Coulis pour les Potages, dont on se sert presentement au roux.

Prenez deux ou trois livres de Veau, & une demie livre de Jambon maigre que vous coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, & mettez un oignon coupé par tranches, carottes & panais, & couvrez vôtre casserole & mettez-les suer sur un fourneau; & lorsqu'il est attaché, & que vous voyez qu'il est d'une belle couleur, vous y mettez un peu de lard fondu, & le poudrez de tant soit peu de farine, & vous le remuez; ensuite vous

vous le moüillez de moitié jus, & moitié boüillon, pour le faire d'une belle couleur, & l'assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, une ciboule entiere & persil, trois ou quatre clous, des croûtes ; & laissez mitonner le tout ensemble : lorsque vous êtes prêt à le passer, si c'est un Potage de Perdrix au roux, vous avez une Perdrix qui ait bon fumé, cuite à la broche, que vous faites piler dans le mortier, & que vous délayez dans le Coulis ; & ensuite le passer à l'étamine, & étant passé vous le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jetter sur vôtre Potage en servant.

Ce fond de coulis sert pour toutes sortes de Viandes noires. Losque vous voulez faire un Coulis de Becasses, il n'y a qu'à se servir de Becasses, au lieu de Perdrix, ainsi comme de Lapin ; de Faisans, de Cailles, de Canards, de Sarcelles, de Pigeons & Ramiers, ainsi du reste. Il faut que la Viande de la sorte dont vous vous servez soit cuite plus qu'à moitié à la broche avant de la piler, pour mettre dans vôtre Coulis : ainsi il n'y a que le déguisement de la Viande que vous mettez dans vôtre Coulis qui donne le goût & le nom au Coulis.

Coulis de Lantilles.

Vous faites vôtre Coulis de même que le Coulis de Perdrix, qui est marqué ci-devant, sinon que vous n'y mettez pas tant de pain, à cause que vous y mettez vos Lantilles cuites, qui lient vôtre Coulis, & vous les mettez mitonner dans la casserole un demi-quart d'heure avant la Perdrix pilée : ensuite le passer à l'étamine, & le mettre dans une marmite, avec une cuillerée ou deux de Lantilles cuites entieres dedans, pour marquer, lorsque vous les jettez sur vôtre Potage, que c'est un Potage de Lantilles. Vous trouverez la maniere de dresser les Potages à l'article

des Potages. L'on fait la purée en Hyver au naturel, pour un Potage de Canard, ou de Chapon, ou de Sarcelles : Au lieu de mettre des Lantilles dans vôtre Coulis, vous y mettez des pois verds cuits, & le passez de même que celui de Lantilles; & vous en servez de même pour vôtre Potage : & si vous voulez la servir verte en la passant, vous avez des épinars cuits, avec de la ciboule verte, & étant cuites dans de l'eau, vous les pressez bien, & les pilez dans le mortier, & les délayez dans vôtre coulis, & les passez à l'étamine. Il faut prendre garde que tous les coulis & purées ne soient trop épaisses pour les servir sur les Potages.

Coulis de Chapon.

Prenez un Chapon rôti; pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez : ensuite passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien rousses, vous y mettez de la ciboule, persi, basilic, & un peu de mousserons bien hachez, que vous mêlerez avec vôtre Chapon pilé, & acheverez de le passer sur le fourneau. Mettez-y ensuite du meilleur boüillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

Coulis de Perdrix.

Prenez deux Perdrix rôties, & les pilez bien dans un mortier, avec des bardes de lard dans quoi vous les aurez fait cuire : ensuite prenez une pincée de truffes vertes, & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine; puis vous mêlerez vôtre viande pilée ensemble dans la même casserole, avec deux bonnes cuillerées de jus de Veau, pour les faire mitonner à petit feu; & vous le passerez ensuite dans l'étamine.

An-

Autre maniere de Coulis de Perdrix pour les Entrées au roux.

Prenez une couple de Perdrix que vous faites cuire à la broche ; étant cuites, vous les pilez dans le mortier: ensuite vous prenez deux livres de roüelle de Veau & un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, & que vous mettez au fond d'une casserole, avec un oignon, & quelques carottes que vous faites suer sur un fourneau; étant attaché, vous le poudrez de tant soit peu de farine, & le remuez ; & ensuite le moüiller moitié jus, & moitié boüillon, & l'assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, une ciboule entiere, persil, deux ou trois clous, basilic, & des croûtes de pain, & le faites mitonner pendant une demie heure ou trois quarts d'heure : ensuite vous y délayez des Perdrix pilées dedans, & le laissez mitonner un peu ; ensuite le passer à l'étamine, & vous vous en servez où vous jugez à propos.

Coulis de Canard.

Il faut prendre un Canard rôti, le piler bien dans un mortier : faites rissoler du Jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de Lantilles, pour faire cuire le tout ensemble : mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, de sariette & ciboule ; & après qu'il sera cuit, pilez le tout avec la viande du Canard, & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite moüillez-le de jus de Veau, afin que vôtre coulis ait un beau blond, vous le passerez dans l'étamine.

Coulis general, qui sert pour toutes sortes de Ragoûts.

Prenez, selon la quantité que vous en voulez faire, deux ou trois livres de Veau maigre, avec une demie livre de Jambon, & vous coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole; mettez-y un oignon, carottes & panais par tranches, & le couvrez & le mettez suer sur un fourneau; & lorsqu'il est attaché, comme un jus de Veau, & que vous voyez qu'il a une belle couleur, vous y mettez un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, & le remuez, afin que la farine cuise, & le moüillez de moitié jus, & moitié boüillon, qui soit d'une belle couleur, & l'assaisonnez de trois ou quatre clous, d'une ciboule entiere, de persil, d'un peu de basilic, & d'un morceau de laurier, des champignons, des truffes, & quelques mousserons hachez dedans, & la croûte de deux petits pains; vous faites mitonner le tout ensemble, pendant trois quarts-d'heure; & lorsqu'il est cuit, vous retirez les tranches de Veau, afin qu'il ne blanchisse pas vôtre coulis, en le passant; ensuite vous le passez dans vôtre étamine, & le plus clair de vôtre coulis qui tombe, il faut le mettre à part: il vous sert pour faire des Entrées & Entremets de légume, comme il est marqué ci-devant, & pour des Entrées de broche. Au lieu de jus vous vous servez de ce coulis clair, en lui donnant une pointe pour vos Entrées. Voilà la maniere que l'on fait présentement ce coulis, pour s'en servir géneralement pour toutes sortes d'Entrées & Entremets.

Coulis de gros Pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros Pigeons, puis les pilez dans un mortier: hachez-y trois anchois, une pin-

pincée de capres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil, ciboule; le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des Pigeons, & mettez-le dans une casserole, & moüillez-le d'un jus de Veau & d'essence de Jambon: passez-le par l'étamine, & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis blanc.

Faites cuire une Poularde à la broche; desossez-la, & ôtez-en la peau, & hachez-la; prenez une poignée d'amandes douces, & les faites peler, & les pilez dans le mortier, & y ajoûtez le blanc de Poularde, & quatre jaunes d'œufs durs: le tout bien pilé ensemble, prenez la valeur de deux livres de Veau avec un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole; mettez un oignon coupé par tranches, carottes & panais, & le couvrez, & le faites suer; & lorsqu'il veut commencer à s'attacher, il faut bien prendre garde qu'il n'ait pas pris de couleur, & le moüillez d'un bon boüillon, selon la quantité que vous voulez faire de coulis, & l'assaisonnez de champignons, de truffes, & quelques mousserons, une ciboule, persil, un peu de basilic, deux ou trois clous; vous y ajoûtez gros comme deux œufs de mie de pain & le faites mitonner jusques à ce que le Veau soit cuit, & pour lors vous retirez les tranches de Veau de dedans la casserole & vous y délayez la Poularde, & les jaunes d'œufs, & les amandes qui sont pilées, & le faites chauffer, & prendre garde qu'il ne boüille pas, de peur qu'il ne tourne; ensuite le passer à l'étamine, & s'en servir pour des Potages au blanc, & pour des Entrées de filet, & autres Entrées au blanc & Entremets.

Lorsque ce coulis sert pour un Potage, il faut qu'il soit plus liquide, que pour les Entrées. Quand vous

vous le voulez faire de blanc de Perdrix, il n'y a qu'à se servir de Perdrix, au lieu de Poularde. L'on tire les tranches de Veau avant de le passer ; afin que la Perdrix ou la Poularde passe mieux par l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Prenez des amandes la quantité que vous jugerez à propos, & les pilez dans un mortier. Il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crême ou du lait, & des filets de Poisson cuits les plus blancs que vous pourrez. Vous y mettrez des mousserons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules ; & vous prendrez du boüillon le plus clair que vous trouverez, pour faire boüillir le tout l'espace d'un quart-d'heure ; après quoi vous les passerez par l'étamine. Ce coulis vous sert à tout ce que vous aurez de blanc.

Autre coulis blanc en maigre.

Prenez une couple de Perches, ou un Brochet, vuidez-le, & le mettez griller sur le gril à petit feu ; ensuite pelez-les & ôtez-en la chair proprement ; prenez une poignée d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans un mortier avec la chair de vôtre poisson, avec quatre à cinq jaunes d'œufs durs ; prenez cinq ou six oignons, avec une couple de carottes & de panais ; coupez-les par tranches, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & faites-les cuire, en les remuant de tems en tems sur le fourneau ; & lorsqu'ils veulent commencer à roussir, moüillez-les d'une purée claire. Prenez une Carpe, écaillez-la & ôtez-en la peau, & desossez-la proprement ; la chair vous sert pour un hachis, ou pour une farce. Vuidez-là, & coupez l'arête par morceaux & la tête, & la mettez dans vôtre casserole où est vôtre boüillon d'oi-

d'oignon : lorsque cela a boüilli un quart-d'heure, vous le passez dans un tamis dans une autre casserole, & l'assaisonnez de quelques champignons, & de quelques truffes, d'une ciboule entiere, d'un peu de basilic & de persil, & une couple de clous, & vous y mettez la grosseur de deux œufs de mie de pain, que vous faites mitonner le tout à petit feu, pendant un quart-d'heure; ensuite vous y délayez vôtre Poisson qui est pilé, & vos amandes & vos œufs; faites-le mitonner, & prenez garde qu'il ne boüille, de peur qu'il ne tourne, & le passez à l'étamine, & vous en servez pour des Potages ou Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Il faut passer des oignons & carottes comme pour un boüillon; & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de basilic, clou de girofle, croûtes de pain, & du boüillon de Poisson. Laissez mitonner & passez à l'étamine.

Coulis de racines.

Prenez des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le tout passé un peu dans une casserole, puis vous le pilez dans un mortier, avec une douzaine & demie d'amandes, & un morceau de mie de pain trempée dans de bon boüillon de Poisson : faites boüillir le tout dans une casserole, & l'assaisonnez de bon goût comme les autres. Vous le passez tout chaud dans l'étamine & vous vous en servez pour tous les Potages d'oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, de Salsifix frits, marinez & en pâte, & au Potage de Cheruis.

Coulis de Lantilles.

Vous prenez des croûtons de pain, des carottes, racines de persil, oignons par tranches passez à l'huile, ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras, vous y mettez du lard bien roux; & vous y jettez vos legumes & vos croûtes de pain. Faites bien rissoler le tout, jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux; mettez-y des Lantilles cuites, & un peu de boüillon, & l'assaisonnez de bon goût. Ayant boüilli quatre ou cinq boüillons avec un morceau de citron, passez-le dans l'étamine. Il vous sert pour les Potages de Lantilles, aux croûtes farcies de Lantilles, aux croûtes farcies de Brochet aux Lantilles, & à beaucoup d'autres; comme de Soles Vives & Carpes. En gras, il vous sert pour des Potages de Pigeons, de Canards, ou Perdrix, &c.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes de Coulis qui se font pour differentes choses, comme Coulis d'Anchois, Coulis de Carpes, Coulis de Truffes, Coulis de Mousserons, Coulis de Morilles, Coulis de Pois, Coulis de Champignons, Coulis de jaunes d'œufs, & autres que l'on trouvera par le moyen de la Table.

Coulis de Champignons.

Prenez du jus de Champignons, comme il est marqué à la lettre I. mettez-y tremper des croûtons de pain; étant bien trempé, passez le tout par l'étamine, & vous en servez au besoin.

Coulis d'Ecrevices en maigre.

Prenez des Ecrevices, & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites cuire dans de l'eau: étant cuites, éplu-

épluchez-les bien, & mettez les coquilles à part: Prenez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans le mortier avec les coquilles d'Ecrevices; étant bien pilées, prenez un oignon avec un peu de carottes & de panais, que vous coupez par tranches; & le passez dans une casserole, avec un peu de beurre; étant à demi roux, moüillez-le d'un boüillon de Poisson, & assaisonnez de sel, de deux à trois clous, & tant soit peu de basilic, quelques champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule entiere: faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné, tirez les coquilles d'Ecrevices pilées de dedans le mortier, & les délayez dans la casserole où est le coulis, & leur faites prendre un boüillon: ensuite le passer dans une étamine; étant passé, vuidez-le dans une marmite ou terrine, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & Potages maigres.

Coulis à demi-roux, aux Ecrevices en maigre.

Prenez des Ecrevices, & les faites cuire dans de l'eau, épluchez-les, & en ôtez les pattes & le corps; prenez toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées, & les pilez dans le mortier: Prenez une Perche ou un Brochet, vuidez-le & le faites griller, & le pelez, & en prenez la chair, que vous mettez dans le mortier avec les Ecrevices, trois à quatre jaunes d'œufs durs: pilez le tout ensemble, passez un oignon coupé par tranches, carottes & panais dans une casserole, avec un peu de beurre frais: étant passé, & que l'oignon soit à demi-roux moüillez le d'un boüillon de Poisson & l'assaisonnez de sel, quelques clous, champignons, truffes, persil, ciboules entieres, un peu de basilic, & quelques croûtes de pain, & laissez mitonner le tout ensemble: étant cuit, tirez le coulis qui est pilé dans le mortier, & le délayez dans

dans la casserole, & le passez à l'étamine ; étant passé, vuidez-le dans une terrine, & vous en servez pour toutes sortes d'entrées & Potages qui seront marquez.

Coulis d'Ecrevices à demi-roux, en gras.

Faites cuire des Ecrevices dans de l'eau, étant cuites, épluchez-les bien : pilez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'Ecrevices dans un mortier. Faites cuire un Poulet ou une Poularde à la broche ; étant cuit prenez-en les blancs & les hachez ; étant hachez, mettez-les dans le mortier avec les coquilles ; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs ; pilez bien le tout ensemble. Prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & la coupez par tranches, avec un morceau de jambon, & en garnissez le fond d'une casserole, & y mettez un oignon coupé par tranches, & deux ou trois tranches de carottes & de panais : couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau suer à petit feu : étant attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de lard fondu, & une pincée de farine & lui faire faire sept à huit tours en le remuant toûjours sur le fourneau, ensuite le moüiller d'un bon boüillon, & l'assaisonnez de sel, de deux ou trois clous, tant soit peu de basilic, du persil, une ciboule entiere, quelques champignons & truffes, & une couple de croûtes de petit pain ; faites mitonner le tout ensemble. Les tranches de Veau étant cuites, retirez-les de dedans la casserole, & tirez le coulis qui est pilé dans le mortier, & le délayez avec le jus dans la casserole : étant délayé, passez-le dans une étamine avec un plat dessous ; étant passé, vuidez-le dans une petite marmite ou terrine, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & Potages, qui seront marquez.

COURT-

COURT-BOUILLON.

Est une façon particuliere de cuire certains Poissons : il est composé d'eau, de vinaigre, de sel & de beurre ; mais comme le Court-boüillon est commun à beaucoup de Poissons, on renvoye le Lecteur à l'article du Brochet & des Carpes, pour savoir ce qu'il faut observer à cet égard ; afin de ne pas répeter inutilement une même chose en plusieurs lieux.

CREMES.

Il se fait de plusieurs sortes de Crêmes : il y a de la Crême d'Amandes, de la Crême à Pistaches, de la Crême brûlée, des Crêmes croquantes, à frire, à l'Italienne, & encore d'autres manieres. Voici pour les Crêmes à Pistaches.

Crême à Pistaches.

Il faut prendre des Pistaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'écorce de citron confit & un peu d'écorce de citron verd Le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs ; délayez-les ensemble dans une casserole de la grandeur de vôtre plat & y mettez du sucre à proportion, y versant ensuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Prenez ensuite vos Pistaches pilées ; & les ayant délayées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois : aprés faites-la cuire de même maniere que les autres Crêmes ; & quand elle sera cuite. versez-la dans son plat, & la servez froide pour Entremets. Si vous la voulez servir chaude, après qu'elle sera froide, vous y pouvez

vez faire une glace blanche dessus, & la mettre dans le four pour secher la glace.

Crême de Pistaches grillées.

Quand vôtre Crême est faite comme ci-dessus, vous la mettez dans un plat d'argent sur le fourneau, & la faites rissoler ; & lorsqu'elle s'attache, il faut avoir soin de la remuer de tems en tems avec une cuilliere, & la détacher : quand elle n'est plus liquide, vous l'arrangez dans le plat avec une cuilliere, & la rendez bien unie ; & la mettez rissoler à petit feu, afin qu'elle s'attache au fond du plat, & y râpez un peu de sucre par-dessus, & vous passez la pele rouge, & la servez chaudement.

Crême d'Amandes.

Elle se fait de même maniere que la précedente. Quand c'est pour les jours de Jeûne, le soir à la Collation, après avoir pilé les amandes, passez-les avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes : il faut qu'il y ait beaucoup d'amandes. Vôtre lait d'amandes étant fait, formez vos Crêmes, soit de Pistaches, de Chocolat ou autre, rien qu'avec un peu de farine, du sucre & de l'eau de fleur d'orange, sans œufs & sans lait ; mais seulement un peu de sel & beaucoup de sucre. Le tout étant bien cuit, servez : & si vous en voulez faire des Tourtes, garnissez de Biscuits de Savoye, ou Meringues, ou autres choses semblables ; & faites l'abaisse de la pâte croquante que l'on trouvera ci-après, ou de feüilletage.

Crême à l'Italienne.

Prenez du lait environ une bonne chopine, selon la grandeur de vôtre plat : faites boüillir ce lait avec du

du ſucre & un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un grain de ſel. Etant boüilli, prenez un grand plat d'argent avec une étamine; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais: & tout d'un tems paſſez le lait avec les œufs trois ou quatre fois. Après il faut mettre ſon plat dans le four de campagne, qui ſoit bien droit, verſez le tout dedans, & mettez du feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce que vôtre Creme ſoit bien priſe; & ſervez chaudement. Si à toutes ces Crêmes on veut y mettre de la crême de lait, elles en ſeront beaucoup plus délicates.

Crême pâtiſſiere.

Si vous en voulez faire pour pluſieurs fois, il faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine; plutôt davantage que moins, & battre le tout enſemble. Vous y ajoûterez enſuite encore une douzaine d'œufs, que vous continuerez de délayer avec le reſte. Ayez en même tems environ deux pintes & demie de lait, & mettez-le dans une caſſerole grande à proportion, pour le faire boüillir. Quand il boüillira, verſez-le tout dedans, & remuez toûjours. Il y faut un peu de ſel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, & le faire bien cuire, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vôtre Crême étant épaiſſie & cuite, vous la verſerez dans une autre caſſerole, & la laiſſerez refroidir. Quand vous en voudrez faire des Tourtes, prenez-en ſelon la grandeur des Tourtes que vous ſouhaiterez, & la mettez dans une caſſerole: vous l'y mêlerez bien avec la gâche ou ſpatule, & y ajoûterez du ſucre & de l'écorce de citron hachée verte & confite, un peu d'eau de fleur d'orange, quelques jaunes d'œufs: & les jours gras, de la moëlle de Bœuf, ou de la graiſſe de

Bœuf

Bœuf fondue. Le tout étant bien passé & démêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feüilletage, & faites-y un petit rebord autour, après quoi vous y verserez vôtre Crême. Quand la Tourte sera presque cuite, il la faut glacer; & servez en Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de Bœuf, on y met du beurre fondu.

Crême à l'Epinars.

Après que vos Epinars sont cuits, vous les pressez, & en prenez la valeur de deux œufs, avec un demi-quarteron d'amandes douces, pelées & bien pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits d'amandes ameres, avec du sucre à proportion de ce qu'il en faut; après cela prendre chopine de Crême, & un demi-septier de lait, & six jaunes d'œufs frais; & vous délayez bien le tout ensemble, & vous le passez à l'étamine, après quoi vous mettez vôtre plat sur de la cendre chaude, & vous mettez vôtre Crême dedans, & la couvrez d un couvercle de tourtiere, avec du feu dessus, jusques à ce qu'elle soit prise; après quoi vous la servez chaude ou froide.

Crême brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de vôtre plat ou assiette. Vous les délayerez bien dans une casserole avec une bonne pincée de farine; & peu à peu vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd hachée, & d'autre confit. On y peut aussi hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron; & alors on l'apelle *Crême brulée à l'Orange*. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes, avec une goutte d'eau de fleur

fleur d'orange. Il faut la mettre sur le fourneau allumé & la remuer toûjours, prenant garde que votre Crême ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat ou une assiette sur un fourneau allumé, & ayant versé la crême dedans, faites-la cuire encore jusqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat. Alors il la faut tirer en arriere & la bien sucrer par-dessus, outre le sucre que l'on y met dedans; on prend la pêle du feu, bien rouge; & du meme tems on en brûle la Crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or. Pour garniture, servez vous de feüillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpures de pâte croquante. Glacez votre Crême, si vous voulez; sinon servez sans cela, toûjours pour Entremets.

Crême croquante

Ayez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon le plat que vous voulez. Délayez ces jaunes d'œufs avec une cuilliere; & en les délayant, versez-y du lait petit à petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein. Après il y faut mettre du sucre rapé avec de l'écorce de citron. Il faut avoir un fourneau allumé, porter son plat dessus ce fourneau, & remuer toûjours avec la cuilliere, tant que la Crême soit un peu formée. Il faut ensuite que le fourneau ne soit pas si ardent; & cependant, remuant toûjours avec la cuilliere: vous jetterez votre Crême sur le bord du plat, en sorte qu'il n'y en reste quasi point dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat. Il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pêle rouge; & après, avec la pointe du coûteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reste en-

tier : vous le remettrez dans le même plat, & le laisserez encore un peu sécher dans le four, de maniere qu'il reste peu de chose dans le plat, & qu'elle soit croquante à la bouche.

Crême de blanc de Chapon.

Prenez un Chapon ; étant vuidé, habillé & bardé, faites-le cuire à la broche ; étant cuit, laissez-le refroidir : ôtez-en la peau, & desossez-le, & hachez en la chair. Prenez un quarteron d'amandes douces, & les pelez : pilez-les dans un mortier avec la chair de votre Chapon haché : ensuite prenez une cuillerée de bon bouillon, & une cuillerée de jus de Veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir ; mettez-le dans une casserole, avec gros comme un œuf de mie de pain, & un champignon haché : Faites-le bouillir, & le retirez de dessus le feu ; & délayez votre Chapon & amandes pilez avec ce jus. Mettez un plat sur une table, avec une étamine, & mettez cinq jaunes d'œufs frais cruds, & vuidez votre Crême de Chapon, que vous avez preparé dans votre étamine où sont vos jaunes d'œufs, & la passez deux ou trois fois par l'étamine ; ensuite mettez le plat où vous voulez la servir sur des cendres chaudes, & y mettez votre Crême, & un couvercle de tourtiere, avec du feu par dessus ; & voyez de tems en tems qu'il n'y ait point trop de feu, mais qu'il y en ait assez, de peur qu'elle ne languisse ; & lorsqu'elle est prise, vous la servez chaudement pour Entremets.

Vous faites les Crêmes de blanc de Perdrix ou de Faisans, ou d'autres Volailles, de même que la Crême de blanc de Chapon marquée ci-dessus.

Crême vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs ; foüettez-les bien, & les

les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleur d'orange. Mettez une assiette sur un fourneau avec un peu de canelle, & versez-y votre Crême bien battue, que vous dorerez étant faite, avec la péle rouge.

Crême à frire.

Il faut prendre deux poignées de farine avec une pointe de lait, que vous délayerez avec votre farine peu à peu; & vous y mettrez huit ou neuf œufs blancs & jaunes, que vous battrez bien ensemble, & acheverez de mettre le reste de votre pinte de lait. Etant bien délayé, remuez le tout ensemble sur le fourneau, jusqu'à ce que la crême soit formée: on y met un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée. Quand elle est cuite, farinez sur votre tour, & versez votre Crême, qu'elle se détende d'elle-même: il faut que quand elle sera refroidie, elle fasse l'effet comme si c'étoit une omelette cuite. Vous la couperez par morceaux, selon la grosseur que vous voudrez, & les ferez frire avec de bon sain-doux chaud, prenant garde qu'elle ne foire dans la poële. Etant colorée, tirez-la; mettez-y du sucre en poudre, & de l'eau de fleur d'orange par dessus. Dressez la dans son plat; & l'ayant glacée, si vous voulez, avec la péle rouge, servez chaudement. Vous pouvez aussi, lorsque cette maniere de Crême est détendue sur la table, avoir du beurre chaud dans votre poële, & la faire frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verserez sur son plat, & la faire courir doucement dans la poële, pour lui faire prendre couleur de tous côtez. Vous la sucrerez, glacerez, & servirez de même chaudement, le tout pour Entremets.

Pour rendre toutes sortes de Crêmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de

la farine de Ris; elles en sont beaucoup meilleures, encore qu'on n'y mette pas des œufs, on ne laisse pas d'en faire de bonne avec du lait, si les personnes ne mangent au beurre;& avec le lait d'amandes, si elles ne mangent qu'à l'huile. Il faut toûjours qu'une pinte de lait revienne en cuisant à une chopine, afin que l'on ne sente point la farine.

Crême veloutée.

Ayez une Chopine de Crême, une chopine de lait, demi livre de sucre que vous faites bouillir ensemble, & quand il monte, vous y mettez un quarteron d'amandes douces, & sept ou huit amandes ameres, pelées & bien pilées, descendez la poële de dessus le feu, délayez bien les amandes dedans.; mettez-y ensuite deux ou trois zestes de citron, passez le tout à l'étamine; & quand il n'est plus que tiede, mettez-y de la presure, & la mettez sur un peu de cendre chaude, couvrez-la d'une assiette ou plat, & mettez dessus quatre ou cinq charbons de feu; quand elle est bien prise, vous la mettez rafraîchir.

Crême veloutée d'une autre maniere.

Prenez selon la grandeur du plat que vous en voulez faire, un demi-septier de lait, & le mettez dans une casserole, avec un morceau de canelle en bâton, des zestes de citron, une couple de clous, du sucre à proportion, & un peu de sel. Faites bouillir le tout ensemble, & le retirez ensuite de dessus le fourneau, & y mettez trois demi-septiers de Crême douce; pelez un quarteron d'amandes douces, & une douzaine d'ameres, & les pilez dans un mortier, les arrosant d'une gouté de lait de tems en tems: étant bien pilées, tirez-les du mortier, & les délayez dans la casserole où est la Crême de lait;

pas-

passez le tout dans une étamine sur un plat ; étant passé, mettez-y une goute d'eau de fleur d'orange, & y délayez gros comme un pois de presure, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir sur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat ; étant prise, mettez-la en un lieu froid pour refroidir ; & la servez pour Entremets.

Lorsque vous voulez servir une Crême veloutée de chocolat, il n'y a qu'à râper du chocolat sur une assiette, & le faire fondre sur de la cendre chaude ; étant fondu, délayez le dans la Crême avant de le passer dans l'étamine ; étant passé, vous y mettez de la presure, & la faites prendre de la meme maniere qu'il est marqué ci-dessus.

Vous pouvez en servir avec des jonquilles, une autrefois avec des violettes ; c'est-à-dire, avant de la passer, il faut y mettre une pincée de feüilles de jonquille ; une autrefois quand vous voulez la servir à la violette, il faut y mettre pareillement une pincée de fleurs de violettes, & la dresser, & la faire prendre comme celle ci-dessus.

Crême de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de sucre que vous ferez bouillir ensemble un quart-d'heure ; & après vous délayerez un jaune d'œuf que vous mettez dans la Crême, & vous la ferez bouillir trois ou quatre bouillons. Otez-la ensuite de dessus le feu, & mettez du Chocolat, jusqu'à ce que la Crême en ait pris la couleur. Après vous la remettrez trois ou quatre tours sur le feu ; & l'avant passée dans une étamine, vous la dresserez où il vous plaira.

Crême de Chocolat au bain-marie.

Il faut râper une once de Chocolat, que vous dé-

délayez avec quatre jaunes d'œufs, & un peu de lait; ensuite vous mettrez cela dans une chopine de Crême douce, & un demi septier de lait que vous mêlez bien ensemble; vous y mettrez du sucre à discretion, puis vous faites boüillir de l'eau dans une casserole, & y mettez un plat dessus, en sorte que le fond du plat trempe dans l'eau, & vous mettez votre Crême dedans; il faut le couvrir d'un autre plat, & ne l'ôter que quand la Crême est prise; c'est la meilleure methode, on ne la manque jamais.

Crême douce.

Prenez trois pintes de lait nouvellement trait, & le faites bouillir; & quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer un moment. Vous ôtez toute la Crême qui sera par-dessus, que vous mettrez dans une assiette. Vous remettrez votre poële sur le feu, & vous ferez toûjours de même jusqu'à ce que votre assiette soit pleine de la Crême que vous retirerez. Il faut y mettre des eaux odoriferentes, & ne pas oublier de la bien poudrer de sucre avant que de servir.

Crême blanche legere.

Il faut prendre trois demi-septiers de lait, & demi-quarteron de sucre que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure. Après vous l'ôterez de dessus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs bien foüettez, remuant toûjours le tout ensemble. Remettez votre lait ou Crême sur le feu, faites-la bouillir quatre ou cinq bouillons en la foüettant toûjours. Ensuite vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira; & étant froide vous l'arroserez d'eau de fleur d'orange, & vous la poudrerez de sucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pêle rouge.

La *Crême de Canelle* se fait de même que celle de Chocolat.

Pour ce qui est des sausses à la Crême, voyez l'article des Artichaux, des Asperges, des Champignons, &c. comme aussi les Omelettes à la Crême de plusieurs sortes, & autres pieces que la Table indiquera.

CREPINES.

Est une farce composée de la maniere qui suit. Prenez de la roüelle de Veau, & un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot. Etant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelque blanc de ciboule, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Pilez encore le tout dans un mortier, avec un peu de crême ou de lait, & des jaunes d'œufs; & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du Boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur. Servez pour Hors-d'œuvres d'Entrées.

Voyez ci-après, sous la lettre F. la maniere des Foyes gras à la Crêpine.

Autre farce à la Crêpine.

Prenez un Chapon, que vous faites cuire à la broche; vous en ôtez les peaux, & en prenez le blanc que vous faites hacher avec un peu de champignons, des truffes, & de Jambon cuit, du persil, un peu de basilic: vous prenez un oignon cuit sous la braise, & vous pilez une douzaine de grains de coriandre, avec deux clous, & y mettez la chair du Chapon, & l'oignon cuit dans le mortier pilez ensemble. Vous prenez demi livre de panne, que vous coupez à petits morceaux, & que vous mettez dans une Casserole, que vous faites fondre à demi,

mi, & que vous retirez de dessus le feu. Vous avez six jaunes d'œufs frais que vous delayez dans une casserole, avec un demi-septier de crême douce, & un demi-septier de lait, & la faites cuire sur un fourneau, comme une crême: étant cuite, vous la retirez, & y mettez-la panne qui est à demi fondue dedans, & la viande qui est pilée; vous délayez bien le tout ensemble, & l'assaisonnez d'un bon goût: étant froide, vous en farcissez des Poulardes, des Chapons, des Dindons, des Poulets, & toutes sortes de Viandes, comme les Poulardes à la crême, c'est à-dire, lorsque vos Poulardes sont cuites à la broche, vous en ôtez l'estomac, & la remplissez de farce, & la pliez dans une crepine, & la mettez dans une tourtiere ou plat d'argent, & la frotez d'un œuf battu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & la faites cuire au four, qu'elle soit d'une belle couleur, & la servez chaudement.

L'on fait de meme toutes sortes de Viandes à la Crépine. Ce que l'on appelle une Crêpine, c'est de tendre une Crêpine sur un plat d'argent ou tourtiere, qui déborde de quatre à cinq doigts tout autour: & vous dressez dessus votre Crepine au fond de votre plat, de la meme farce qu'il est marqué ci-dessus, comme un sur tout; c'est à dire, mettre au fond du plat de la farce, & en faire un cordon tout autour, & mettre un ragoût dedans, soit un ragoût de Pigeons, de Becassines ou de Cailles, ou de foyes gras, ou de Ris-de Veau; en un mot de ce que l'on veut. Il faut que le ragoût soit froid en le mettant, ensuite vous le couvrez de la meme farce, & le pilez de la Crêpine; & mettez un autre plat d'argent par-dessus pour la renverser, & qu'elle soit bien ronde, & la frottez d'un œuf battu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & la mettez au four, qu'elle soit d'une belle couleur, & la servez chaudement pour Entrée.

L'on

L'on fait des Eclanches de Mouton de même à la Crêpine: Au lieu de chair de Chapon, vous vous servez de chair d'éclanche cuite à la broche, & la dressez dans un plat de même que la Crêpine; vous lui donnez la figure d'une Eclanche, & vous y ajoûtez le manche que vous faites sortir; vous y mettez un ragoût, & le couvrez, & le pliez, & le renversez; frotez-le d'œufs battus, & le panez de mie de pain bien fine, de même que la Crêpine, & le mettez au four, qu'il soit de belle couleur, & le servez chaudement. L'on fait des Foyes de Veau à la Crêpine, dont l'on verra la maniere à la lettre F.

CRETES.

Outre la part qu'ont les Crêtes de Coq dans les meilleurs ragoûts & dans les Bisques, il s'en fait encore des Services particuliers pour Entremets; sur tout des Crêtes farcies, ou avec des Ris-de-Veau, ou avec des Foyes gras, ou avec des Champignons & Morilles, ou seules. En voici la maniere.

Crêtes de Coq farcies.

Prenez des plus belles & des plus grandes Crêtes de Coq, & faites-les cuire à demi. Ouvrez les ensuite par le gros bout avec la pointe du coûteau. Faites une farce avec un blanc de Poulet ou de Chapon, moële de Bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade, & un jaune d'œuf. Farcissez vos Crêtes; & les faites cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais, & quatre ou cinq champignons par tranches: délayez-y un jaune d'œuf crud; & mettez-y un peu de jus, & un peu de coulis clair.

Crêtes de Coq, maniere de les conserver.

Nettoyez-les bien, & les mettez dans un pot avec lard fondu, & les tenez un peu sur le feu sans cuire. Demi-heure après, mettez-y un peu de sel menu, un oignon piqué de clous, un citron par tranches, du poivre, & un verre de vinaigre. Lorsque le lard commencera à se prendre, tirez-les, & les couvrez d'un linge & beurre fondu, comme on fait au reste que l'on veut conserver.

CROQUETS.

On appelle Croquets, certain composé d'une farce délicate, dont il s'en fait de gros comme un œuf, & d'autres comme une noix. On peut servir de ces premiers pour Entrée, du moins en Hors-d'œuvres ; & les autres ne sont que pour garnir. Prenez pour cela des estomacs de Poulardes, de Poules & de Perdrix. Hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de Veau cuite, quelques Ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Avec cette farce, on forme les Croquets en rond ; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite avec du sain-doux bien propre, & servir chaudement. La même farce sert à farcir des Fricandeaux, & pour les Filets mignons dont il sera parlé ci après.

Pour les petits Croquets, on les peut faire de la même farce, ou de toute autre qui sont un peu déli-

licate & liée. On les empâte avant que de les frire, avec une pâte comme celle de beignets de pomme. On les peut aussi fariner ou paner; & ils vous serviront pour garnir toute sorte de plats, où il y aura des Entrées de Volaille farcie: le tout servi chaudement.

D.

DAIN.

EST un animal sauvage assez semblable à la Biche: Voici la maniere de l'accommoder. Si on veut le manger rôti, lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilez, & le mettez tremper avec vinaigre, laurier & sel, tranches d'oignon & de citron: faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant; & étant cuit, mettez un anchois, capres, échalotes hachées dans la sausse, que vous lierez avec un coulis.

On le peut aussi piquer de menu lard, & le mettre à la marinade avec cinq ou six gousses d'ail: faites-le rôtir envelopé de papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de même, hors qu'il ne lui faut pas la marinade, si forte.

Vous pouvez aussi servir pour grande Entrée, une cuisse de Fan avec la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits pâtez, & une poivrade dessous. Ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre doux, faisant la sausse avec le degout, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, échalote hachée, & coulis. Vous ferez boüillir le tout à petit feu, avec vin clairet ou vinaigre, & tournerez de tems en tems votre Fan, afin qu'il en prenne le goût; puis mettez des capres en servant.

DAUBES.

Est un ragoût qui se mange froid, & qui est fort en usage aujourd'hui; on se sert ordinairement pour cela de gigot de Veau, de gigot de Mouton, de Poulet d'Inde, de Canard, d'Oisons, & autres. Nous avons déja expliqué une maniere de Daube pour le Poisson dans le second article de la Carpe, Voici maintenant pour le gras.

Daube d'un Gigot de Veau.

Il faut ôter la peau du Gigot, le faire blanchir, le piquer de menu lard, & le mettre tremper en verjus, vin blanc, sel, un bouquet de fines herbes, poivre, laurier & clous: ensuite faites le rôtir à la broche, l'arrosant dudit vin, verjus, & un peu de bouillon. Etant cuit, faites une sausse avec le dégout, un peu de farine frite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois; & laissez y mitonner quelque tems votre Gigot de Veau, avant que de servir; ce que vous ferez pour Entrée.

On peut accommoder de même une Eclanche de Mouton à la Daube.

Daube d'Oisons, & autres.

Vous larderez vos Oisons de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, laurier, ciboule, citron verd, & les enveloppez dans une serviette. Faites les cuire dans une marmite, avec bouillon & vin blanc. Lorsque le bouillon est consommé, & qu'on juge qu'ils sont cuits, on les laisse refroidir dans leur bouillon; puis on les tire, & on les sert à sec sur une serviette blanche, garnie de persil verd: on y ajoûte quelquefois des tranches de

de Veau & bardes de lard, pour les nourrir & les tenir blancs.

C'est de la même maniere qu'on peut faire cuire les Poulets d'Inde, Chapons gras, Perdrix, & autres pieces.

DINDONS.

Entre les manieres dont on peut accommoder des Dindons, soit rôtis, soit en ragoût, ces deux-ci sont sans doute de plus nouvelles, & celles par conséquent qui méritent que nous en parlions les premieres. L'une est une Entrée de Dindons farcis aux fines herbes; & l'autre à l'essence d'oignons. On met encore des Dindons en Salmi. Pour cela vous troussez proprement un Dindon, & le faites cuire à demi à la broche; puis vous le coupez en piéces, & le mettez cuire dans une casserole avec du vin: vous y ajoûtez des truffes, des champignons hachez, un peu d'anchois, sel & poivre: Etant cuit, vous y mettez un coulis de Veau pour lier la sausse; & après avoir bien dégraissé, vous le servez pour Entrée, avec jus d'orange. On le sert encore à la sausse au Jambon, comme d'autres piéces qu'on peut voir dans la Table.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des Dindons & les retroussez pour rôtir, mais ne les faites point blanchir. Il faut détacher la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir. Cette farce se fait avec du lard râpé crud, du persil, de la ciboule, & toute sorte de fines herbes; le tout bien haché, & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné. On farcit les Dindons entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Il les faut ensuite bien brocheter, & les faire rôtir. Etant rôtis, dressez les dans le plat, & mettez un

bon ragoût par-dessus, composé de toute sorte de garnitures ; & servez chaudement. Il s'en peut faire de même pour les Poulets, Pigeons & autres Volailles : Et pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise, les ayant farcis comme ci-dessus ; étant cuits, les bien égouter, & les servir avec un bon ragoût de truffes & Ris-de-veau le tout bien passé, degraissé, & le liez d'un bon coulis.

Entrée de Dindon à l'essence d'Oignons.

Il faut couper de l'oignon par tranches, & les passer dans une casserole, avec du lard. Etant passé, égoutez un peu de la graisse ; mouillez-le de jus, & le liez d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine proprement ; on le remet ensuite dans une casserole. Vos Dindons doivent être rôtis, étant bien ficelez aux aîles, sur l'estomac, & aux cuisses. Vous les dressez dans un plat, & jettez la sausse dessus bien chaudement, & servez avec propreté.

Autres Entrées de Dindons.

On sert quelquefois de petits Dindons, un piqué, & l'autre non, rien que bardé, sans être pané, servi au jus.

D'autres fois, vos Dindons étant cuits à la broche bardez, enlevez les cuisses, les aîles & le blanc, & coupez-les par filets, que vous mettre en ragoût aux Concombres passez au roux, avec un coulis roux.

Entrée de Dindons aux Ecrevices.

Vous prenez un Dindon, vous l'habillez proprement : étant vuidé, vous passez le doigt entre

peau,

peau & chair, pour la déracher, ensuite vous en ôtez l'estomac, dont vous faites une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de Bœuf, un peu de Jambon, un peu de persil, ciboules, champignons, truffes, & l'assaisonnez de poivre, de sel & de muscade ; & y mettez gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême, avec une couple de jaunes d'œuf cruds, le tout hache ensemble, & pilé dans le mortier ; & vous en farcissez votre Dindon, & y mettez un bon ragoût de queues d'Ecrevices dans le corps, dont on expliquera comme le ragoût se fait : Ensuite ayant mis votre ragoût dans le corps, vous bouchez votre Dindon de farce par les deux bouts, & le faites coudre ensuite ; vous le brochetez & le mettez à la broche, & le bardez de tranches de Veau & de Jambon & de bardes de lard ; & le pliez d'une couple de feüilles de papier, le ficeler, & le mettre cuire à petit feu : vous faites un ragoût de queues d'Ecrevices, vous faites piler les coquilles dans un mortier, dont vous en faites un coulis : Il faut prendre un morceau de Veau, & un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, un peu de carottes & panais, & le mettez suer ; & lorsqu'il est attaché, qu'il a une belle couleur, vous le moüillez, moitié boüillon & moitié jus ; & l'assaisonnez de persil, ciboule entiere, un peu de basilic, deux ou trois clous, & y mettez des croûtes de pain, la quantité qu'on juge à propos, pour le lier, & y mettez quelques champignons & truffes : Vous faites cuire le tout ensemble pendant trois quarts d'heure ; étant cuit, vous en ôtez les tranches de Veau, & y mettez vos coquilles d'Ecrevices pilées dedans, & leur faites prendre un boüillon, m ensuite le passer à l'étamine. Vous prenez vos queues d'Ecrevices, avec des champignons, truffes, mousserons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison, que vous passez avec un peu de lard fondu dans une

casserole, & le moüillez d'un peu de jus; étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez de votre coulis d'Ecrevices: votre Dindon étant cuit, vous le débardez, & le tirez de la broche & le mettez dans un plat, & jettez votre ragoût par-dessus, & le servez chaudement.

L'on fait cuire ce Dindon à la braise, étant farci, de même qu'à la broche; étant cuit, vous le tirez de votre marmite, le mettez égouter, & le dressez dans un plat, & y jettez le même ragoût d'Ecrevices, & le servez chaudement. Vous le servez de même avec un autre ragoût, comme de foyes gras, de Ris-de-veau, & la garniture ensuite.

Vous faites aussi, étant farci, & le ragoût dans le corps, un pâté chaud de Dindon: & votre pâté étant cuit, vous le dégraissez bien, & y jettez votre ragoût d'Ecrevices, & observez qu'il faut qu'il soit plus liquide & plus ample que pour vos Entrées.

Dindon aux Huîtres.

Vous farcissez de même votre Dindon que celui aux Ecrevices; il n'y a qu'à changer de ragoût, au lieu d'Ecrevices, le faire d'Huitres: vous le mettez à la broche, ou à la braise, ou en pâte, comme il est marqué ci-dessus. La maniere de faire le ragoût d'Huitres se fait ainsi: Vos Huitres étant ouvertes, vous les mettez dans une casserole, & les faites blanchir un moment sur le fourneau dans leur eau; ensuite vous les nettoyez bien, & vous les mettez sur une assiette; vous passez dans une casserole quelques champignons & truffes, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus: étant cuits, vous le dégraissez bien, & le liez de coulis de Veau & de Jambon, & y mettez vos Huitres dedans: & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez votre Dindon dans un plat, & vous voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & le jettez par dessus, & le ser-

vez chaudement. Vous observerez que lorsque vous avez mis vos Huitres dans votre ragoût, il ne faut pas qu'il bouille, parce qu'elles se racornissent, & donnent une âcreté.

Dindon accompagné.

Vous farcissez votre Dindon de meme que celui aux Ecrevices : étant farci, vous y mettez dans le corps un ragoût de petits Pigeons, ou bien de Cailles ou d'Ortolans ; ensuite vous le fermez bien, & le ficelez, & le mettez cuire à la braise. On n'explique point la maniere de faire la braise, parce qu'elle est marquée ci-devant à plusieurs endroits. Votre Dindon étant cuit, vous faites un ragoût, soit de petits Pigeons, soit de Cailles, soit d'Ortolans avec leur garniture, comme champignons, truffes, mousseront, morilles, crêtes, ris de veau, foyes-gras ; vous mettez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le passez sur le fourneau, & le moüillez de jus, & le laissez cuire à petit feu ; étant cuit, le bien dégraisser, & le lier d'un bon coulis de Veau & de Jambon ; que votre ragoût soit d'un bon goût : & qu'il ait de la pointe. Vous tirez votre Dindon de la braise, le faites égoutter, & le mettez dans un plat, & jettez votre ragoût pardessus, & le servez chaudement. On prendra garde, si c'est un ragoût de Cailles, comme ordinairement elles se trouvent dures de les faire cuire avec le Dindon à la braise, & passer seulement les garnitures, & mettre les Cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de Jambon.

Votre Dindon étant cuit à la braise, vous faites un Saingaraz de Jambon : pour cet effet, vous prenez du Jambon, & le coupez par tranches, comme de petits fricandeaux, & les battez, & en garnis-

nissez le fond d'une casserole, & le couvrez & le mettez suer à petit feu, sur le fourneau ; & lorsqu'il commence de vouloir s'attacher, vous le mouillez de jus, & le laissez mitonner ; lorsqu'il est cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis à l'ordinaire : vous tirez votre Dindon de dedans la marmite, & le laissez égouter, & le mettez dans un plat, & garnissez le tout de vos tranches de Jambon, & jettez le jus par dessus, & le servez chaudement. Il faut prendre garde, avant de passer votre Jambon, qu'il ne soit pas trop salé : si par hazard il l'étoit trop, il n'y auroit qu'à le faire dessaller pendant une heure dans du lait tiede, avant de l'employer : il ne faut prendre que du maigre pour faire votre Saingaraz.

E.

ECHAUDEZ GLACEZ.

ON sert des Echaudez glacez pour Entremets, ou pour garnir : ils se font de cette maniere. Prenez des Echaudez à l'eau, selon la grandeur de votre plat : coupez-les par la moitié, comme vous feriez une orange, qu'il y reste de la croûte dessus & dessous ; mettez-les tremper dans du lait avec du sucre, à proportion de ce que vous aurez d'Echaudez. Couvrez-les & les mettez sur de la cendre chaude pour les tenir chaudement, environ quatre ou cinq heures, il ne faut pas qu'ils bouillent ; car ils deviendroient en bouillie. On les tire ensuite hors de-là, & quand ils sont bien égoutez, vous les faites frire avec du sain-doux neuf. Etant colorez, il les faut tirer proprement, les sucrer de sucre fin, & les glacer dessus ; après tourner les Echaudez, & les glacer de l'autre côte : & l'étant ainsi de tous les deux, les servir chaudement.

Echaudez aux Oeufs.

Dans un boisseau de farine il faut mettre une demi livre de sel, un cent d'Oeufs, plus ou moins, c'est-à-dire, autant que ladite farine en pourra boire pour s'imbiber, cinq livres de beurre frais; puis froisser le tout ensemble douze tours; les détremper le soir, & les tailler le lendemain matin par morceaux, que vous moulez avec la main, en petits pains, & que vous étendez ensuite pour les former en Echaudez. Cela étant fait, il faut faire chauffer de l'eau prête à bouillir dans un chaudron, & y jetter vos Echaudez dedans, les y laisser jusques à ce qu'ils reviennent dessus: Il faudra les remuer un peu dans cette eau avec une écumoire, les tirer & les jetter ensuite dans de l'eau fraîche, les mettre égouter sur un clayon, puis vous les mettez au four, prenant garde qu'ils n'ayent point trop de chaleur.

ECLANCHE.

Est la cuisse d'un Mouton; nous la nommons aussi Gigot, sur tout à la campagne; & quoiqu'une Eclanche soit quelque chose de fort commun, on ne laisse pas de la pouvoir accommoder de plusieurs façons qui peuvent faire honneur. Voyons comment.

Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie.

Faites rôtir à la broche une Eclanche: étant cuite, tirez-en toute la viande, qu'il n'y reste que les os attachez ensemble. On dégraisse cette chair, & on la hache bien avec du lard blanchi, un peu de graisse ou de moële de Bœuf, & de fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tetine de Veau, une

une mie de pain trempée dans de la crême, trois ou quatre jaunes d'œufs. Le tout bien haché, assaisonné & pilé dans le mortier, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau. Vous faites un creux façonné comme est l'Eclanche; vous trempez les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache; vous remplissez ce creux d'un ragoût de toute sorte de garniture, bien passé & cuit & bien assaisonné; & on acheve de le couvrir avec la farce, qui fasse le meme dessein qu'une Eclanche; le tout étant bien pané, mettez-le au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré, tirez le du four: ôtez bien la graisse qui est autour du plat; & par une petite ouverture au dessus, mettez-y un peu de coulis bien fait, & recouvrez-le pour le servir chaudement.

Autres manieres.

On fait une autre moyenne Entrée d'une grosse Eclanche de Mouton farcie à la créme. Vous la desossez & vous en prenez la chair, avec un morceau de lard, de la graisse de Bœuf, & vous hachez bien le tout ensemble Vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché, avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines, & un peu de coriandre Vous mêlez & battez le tout dans un mortier, avec crême jaunes d'œufs & mie de pain. Etant bien battu, vous en farcissez votre os en façon d'Eclanche: vous la dorez de blanc d'œuf, & mie de pain par-dessus; & si vous voulez, vous la façonnez avec le dos du couteau vous la faites cuire au four sur un plat d'argent, ou tourtiere, avec des bardes de lard dessous. Il faut que votre farce soit assez forte, afin qu'elle ne se casse pas au four. Vous pouvez garnir de petits Pâtez, Cotelettes de Veau

Veau farcies, Poulets marinez, ou autre garniture convenable; que le tout soit bien propre & de belle couleur. Vous pouvez en la dressant y mettre un bon ragoût de petits Pigeons ou de Cailles, ou d'Ortolans.

On fait encore une moyenne Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie dans la peau, passée en ragoût avec cûs d'artichaux, Ris de-veau, truffes, champignons, foyes-gras, pointes d'asperges, le tout bien assaisonné: garni de roulettes au fenoüil & poupiettes farcies.

Eclanche de Mouton à la Royale.

Il faut prendre une Eclanche mortifiée, en ôter la graisse, la peau & la chair qui est autour du manche, la battre & la piquer de gros lard bien assaisonné, & de Jambon. On peut aussi larder de même quelque morceau de cuisse de Bœuf ou de Veau. Etant lardé, que le tout soit bien assaisonné, farinez l'Eclanche & la même viande, & lui faites prendre couleur dans du sain-doux chaud. Après il la faut emporter avec toutes sortes de fines herbes, quelque oignon piqué de clous de girofle, avec de bon bouillon ou de l'eau, le tout bien couvert, & la faire cuire long-tems. Etant bien cuite, il faut avoir un bon ragoût, de champignons, truffes, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, Ris de-veau, le tout bien passé: on y met aussi quelque bon coulis. Vous tirez l'Eclanche de dedans la marmite, vous la dressez dans son plat, & coupez vos morceaux de Bœuf on de Veau par tranches bien proprement, pour en faire une bordure tout autour: il faut faire en sorte que le lard paroisse à ces tranches. On met le ragoût par-dessus bien chaudement: & si l'on veut que l'Eclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez-la cuire quelque peu dans le même ragoût; & servez de meme ma-

maniere. On peut aussi garnir de fricandeaux piquez, & marinade.

Autre maniere d'accommoder l'Eclanche à la Royale.

Etant bien piquée de gros lard, & ficelée, vous garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & tranches de Bœuf battu, & assaisonné d'oignons, carottes, panais & citron verd, persil, ciboule entiere, feuilles de laurier, & un peu de basilic, sel, poivre, & fines épices : vous mettez votre Eclanche dans la marmite, & la couvrez comme dessus; ensuite vous fermez votre marmite, & la bouchez bien, & la mettez cuire feu dessous & dessus, comme une braise : vous faites un ragoût de Ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, de champignons, de truffes, quelques mousserons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison : vous passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez de jus, & y mettez un bon bouquet, & l'assaisonnez : étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de jambon; ensuite vous tirez votre Eclanche de dedans votre marmite & la laisser égouter, & la mettez dans votre ragoût mitonner, pour qu'elle prenne du goût. Lorsqu'on est prêt à servir, vous tirez votre Eclanche, & la déficelez, & la dressez sur un plat : votre ragoût étant d'un bon goût & d'un bel œil, vous le jettez par-dessus, & servez chaudement.

Il faut observer que lorsqu'on se sert de cûs d'artichaux & pointes d'asperges, de ne les mettre qu'un moment avant que le ragoût soit fini, de peur qu'ils ne cuisent trop.

L'on sert encore cette Eclanche de Mouton avec toutes sortes de ragoûts de legume, comme ragoût de concombres, ragoût de petits oignons entiers, ragoût de celeri, ragoût de chicorée, ragoût de passe-pierre. On la sert aussi avec une sausse hachée:

Vous

Vous trouverez la maniere de la faire à la lettre A. qui est marquée pour l'Aloyau.

Entrée d'une autre Eclanche.

Prenez l'Eclanche, & ôtez-en la graisse comme ci-dessus. Lardez-la proprement, & l'assaisonnez bien; on la peut aussi larder de jambon crud. Il faut prendre la marmite, avec des bardes de lard & tranches de Bœuf ou de Veau, & les y ranger comme pour une braise: mettez-y ensuite votre Eclanche, avec du feu dessus & dessous; & faites ensorte qu'elle prenne une bonne couleur. Lorsque cela sera; tirez cette viande & ces bardes de lard, & égoutez un peu de la graisse, sans neanmoins ôter encore l'Eclanche. Il faut mettre une bonne pincée de farine tout autour de la marmite, & lui faire prendre couleur avec l'Eclanche. Etant colorée, vous y remettez la viande que vous aviez tirée, avec bon jus & un peu d'eau, & tiendrez la marmite bien couverte, achevant de la faire cuire entierement. Il faut que la sausse soit un peu liée. Si cela n'est pas, il faut-y mettre un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'Eclanche; & le bien passer avec de bon jus. Vous y pouvez mettre aussi toutes sortes de garnitures; pointes d'asperges, morilles, champignons, mousserons, cûs d'artichaux & marrons, & faire cuire le tout ensemble; même des truffes, des crêtes, & des ris-de-veau, si l'on en a la commodité. Etant cuit, dressez votre Eclanche; dégraisse bien le ragoût, & y mettez un filet de verjus. On peut garnir le plat de Cotelettes de Moutons & de Veau farcies, comme on a dit ci devant.

Eclanche à la Chicorée & aux Concombres.

Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne soit pas trop cuite. Cependant, faites un bon ragoût

goût avec de la chicorée qui soit un peu blanchie & coupée par tranches. Prenez du lard, & faites un petit roux, avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Faites cuire de la sorte votre chicorée qu'elle ne soit pas noire, & qu'elle ait un peu de haut goût, & vous la servirez sous votre Eclanche. Vous en pouvez faire de même aux Concombres : mais il faut que vos Concombres, ayent été marinez & coupez par petites tranches ; & les passer ensuite de meme maniere. Si vous ne voulez pas servir l'Eclanche entiere, vous la pouvez couper par tranches bien minces, & les mettre dans le meme ragoût, prenant garde qu'ils ne bouillent pas ensemble, & que la sausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide. Le tout étant dégraissé, servez chaudement.

Nous répetons encore une fois la maniere de faire le ragoût de Concombre & de Chicorée. Prenez des Concombres, & pelez les, coupez les par la moitié, & ôtez-en les pepins, & coupez les par petites tranches, avec une couple d'oignons coupez par tranches, & assaisonnez les de poivre, de sel, & un peu de vinaigre : laissez-les mariner pendant une heure ou deux : ensuite vuidez-les dans une serviette, & pressez-les ; passez les dans une casserole, avec un peu de lard fondu sur un fourneau, jusques à ce qu'ils commencent un peu à roussir, & moüillez-les de jus, & laissez les mitonner à petit feu : étant cuits, dégraissez-les bien, & liez les d'un bon coulis de Veau & de Jambon ; & lorsque vous voulez servir, qu'il soit d'un bon goût. Voilà la maniere que l'on fait le ragoût de Concombres, & qu'on se sert pour toutes sortes d'Entrées aux Concombres, que vous trouverez à la Table.

Pour le ragoût de Chicorée, prenez de la Chicorée bien blanche, & la faites bien éplucher, & la mettez blanchir dans de l'eau bouillante ; ensuite re-

retirez la, & la mettez dans de l'eau fraîche, & la pressez, & lui donnez deux ou trois coups de coûteau, & la mettez dans une casserole avec un peu de jus, & trois ou quatre cuillerées d'argent d'essence de Jambon : étant prêt à servir, vous la liez d'un bon coulis leger, & qu'elle soit d'un bon goût, & lui donner une pointe, soit de vinaigre ou d'autre chose. Voilà la maniere que l'on fait le ragoût de Chicorée, & qu'on le sert pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Eclanche de Mouton piquée à la Dauphine.

Prenez une Eclanche bien mortifiée: vous en ôtez la graisse, la peau & la chair qui est autour du manche, que vous nettoyez proprement; vous la faites refaire sur la braise, & la faites piquer de menu lard bien proprement : vous la mettez à la broche, & la pliez d'une feüille de papier, & la faites cuire à petit feu, & qu'elle soit d'une belle couleur; & vous la servez pour Entrée avec un petit coulis piquant dessous, ou avec une essence de Jambon, ou bien avec des ragoûts de legume, comme concombre, chicorée, passe-pierre & petits oignons, & autres qui sont marquez ci-devant.

Eclanche de Mouton roulée.

Vous prenez une Eclanche bien mortifiée, vous en ôtez la graisse, la peau & la chair du tour du manche, & vous étendez votre chair le plus que vous pouvez, de l'épaisseur d'un doigt; & en faites de la largeur d'un plat, & en ôtez l'os du milieu; mais que celui du manche se tienne après la chair; vous la piquez de quelque gros lard bien assaisonné : ensuite vous faites une farce avec un blanc de Volaille, ou bien un morceau de Veau blanchi, avec un peu de lard blanchi, un peu de graisse de Bœuf, per-

persil, ciboules, champignons, assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices; & hachez le tout ensemble, & y mettez un peu de mie de pain trempée dans de la crême, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & la pilez dans le mortier; vous prenez la farce, & l'étendez sur votre Eclanche, & ensuite vous la roulez par deux ou trois endroits, & lui faites prendre la figure qu'elle avoit auparavant, & la ficelez bien, & la mettez cuire à la braise, avec des bardes de lard au fond de votre marmitez, & des tranches de Bœuf bien battues, ou de Veau; & oignons, carottes, panais & citron verd, persil, ciboules entieres, feüilles de laurier, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices; & mettez votre Eclanche dans la marmite, & la couvrez de même que dessous, & la mettez cuire, feu dessous & dessus: étant cuite, vous la servez avec le même ragoût que l'Eclanche à la Royale, marquée ci-devant.

Et lorsque vous voulez la servir à la broche, comme l'Eclanche à la Dauphine; lorsqu'elle est roulée & ficelée, vous la faites piquer de menu lard, & la mettez à la broche, & la pliez de deux feüilles de papier dessous & dessus, & la faites cuire à petit feu, afin qu'elle ait une belle couleur, & la servez avec le même coulis, essence de jambon, & ragoût de légume par dessous, comme il est marqué à l'Eclanche à la Dauphine, ci-devant.

On peut encore servir une Eclanche cuite à la broche, avec une sausse Robert, où il y entre des capres & anchois; soit pour Hors-d'œuvres; soit pour Entrée même, étant garnie.

Vous pouvez aussi mettre une Epaule de Mouton de toutes les manieres qu'on a vû pour Eclanche.

ECRE-

ECREVICE.

Est une espece de Poisson qui naît dans les rivieres & dans les ruisseaux vifs ; sa chair est fort délicate : il y a aussi celle de mer, mais qui est beaucoup plus grosse. Les Ecrevices se peuvent accommoder de diverses manieres : on les peut mettre en ragoût, en Tourtes, les manger en Salades, & en faire des Potages, tant gras, que maigres.

Ecrevices en Ragoût.

Prenez vos Ecrevices, lavez-les bien, & faites-les bouillir dans de l'eau : ensuite épluchez-les ; & ôtez-en les queues, & les restes de coquilles, & ce qui est dans le corps, sert pour votre coulis, que nous expliquerons ci-après : Ensuite vous prenez vos queues, vous en coupez le petit bout du côté du corps, avec quelques champignons, quelques truffes, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison : Passez le tout ensemble, avec un petit morceau de beurre, dans une casserole, ensuite le moüiller d'une goute de boüillon, & le mettez mitonner à petit feu, assaisonné de sel, de poivre, d'un oignon, d'une tranche de citron. Pour faire le coulis, il faut piler les coquilles d'Ecrevices avec une demie douzaine d'amandes douces : vous prenez deux ou trois tranches de carottes, de panais & d'oignon, que vous faites roussir à demi dans une casserole, avec un peu de beurre frais, & il ajoûtez des croutes de pain, selon la quantité de coulis que vous voulez faire, & que vous avez de coquilles, & les moüillez d'un bon boüillon de Poisson, assaisonné de sel, de poivre, de clous, d'une ciboule entiere, de persil, & de champignons : vous faites mitonner le tout ensemble une demi-heure, & vous prenez vos coquilles pilées d'Ecrevices, & les

les délayez avec ce coulis, & le faites bouillir un bouillon; & ensuite le passer à l'étamine, qu'il soit d'une belle couleur; vous vous en servez pour lier votre ragoût, qui est marqué ci-dessus; puis après étant lié, qu'il soit d'un bon goût, vous le servez chaudement pour l'Entremets, ou bien pour masquer des Entrées de Poisson. Ce même coulis sert pour les Bisques d'Ecrevices, mais il faut le rendre plus liquide. On observera que le coulis d'Ecrevices étant passé, il ne faut pas qu'il bouille, de peur qu'il ne tourne; il faut seulement le tenir chaud sur des cendres chaudes. A l'égard du ragoût d'Ecrevices en gras, on trouvera la maniere de le faire à l'article du Chapon aux Ecrevices, & à l'article du Dindon aux Ecrevices.

Ecrevices à l'Angloise.

Vos Ecrevices étant cuites à l'eau, vous en épluchez la queue, & en ôtez toutes les petites pattes, ne laissant que les deux grosses, & en ôtez la grosse coquille de dessus; vos Ecrevices étant épluchées, vous les passez dans une casserole, avec un peu de beurre frais, quelques champignons & truffes, & les moüillez d'un peu de bouillon de Poisson, avec deux ou trois cuillerées d'argent de coulis d'Ecrevices, & les laissez mitonner à petit feu; & étant prêt à servir, vous les passez sur un fourneau, & les achevez de lier avec une liaison d'une couple de jaunes d'œufs délayez avec de la crême douce, & un peu de persil haché: étant liées, vous voyez qu'elles soient de bon goût, & les servez chaudement pour l'Entremets.

Pour les Ecrevices en Salade, auxquelles vous pouvez faire la Ramolade qui est marquée ci-devant page 85. après les avoir fait cuire avec vin, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier & ciboule; & les servir entieres avec persil verd.

On

On les peut aussi passer à la casserole à la sausse blanche, comme beaucoup d'autres choses.

EPERLANS.

Sont de petits de Poissons de riviere, qui se mangent ordinairement frits, ou en casserole, ou au court bouillon. Nous ne parlerons point des Potages d'Eperlans au bouillon blanc & roux, ou en filets, que l'on peut servir; n'y ayant qu'à observer en cela la même chose, que pour d'autres Poissons. Voici seulement les Entrées qu'on en peut faire.

Eperlans frits.

Après les avoir habillez, mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier: ensuite essuyez-les bien dans un linge; farinez-les pour les frire, & les servez chaudement, avec du persil frit.

Uue autre fois, mettez-les en casserole, les faisant cuire avec beurre & un peu de vin blanc, muscade, un morceau de citron verd, un peu de farine frite, & en servant, mettez-y des capres.

On les peut aussi faire cuire au court-bouillon, avec vin blanc, muscade, un morceau de citron verd, poivre, sel & laurier, & les servir sur une serviette, avec persil, pour les manger au vinaigre & poivre blanc; ou bien y faire la Ramolade qui a été dite, page 85.

ESTURGEON.

Est un Poisson de mer qui passe quelquefois en eau douce: on en prit un il y a quelque tems dans la riviere de Seine, qui avoit neuf pieds de long; sa chair est ferme & lourde.

Entrées d'Esturgeon au gras.

On accommode l'Esturgeon au gras de diverses façons : l'une, en maniere de fricandeaux bien piquez ; & l'autre, à la Sainte-Menehout, par grosses tranches. On prend pour celui-ci du lait, du vin blanc, une feüille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lerd fondu : on les fait cuire la-dedans doucement, étant bien nourries : & ensuite on les pane & on les grille, & on y fait une sausse dessous, de meme maniere qu'aux queues de Mouton à la Sainte Menehout. Servez chaudement. On les sert aussi secs sur une serviette blanche.

Pour les fricandeaux du meme Esturgeon, après les avoir coupez & piquez de menu lard, on les farine tant soit peu, & on leur fait prendre couleur dans du lard, ou du sain-doux. Etant colorez, on les met dans une casserole, avec bon jus & de fines herbes, quelques tranches de citron, de truffes, des champignons, des ris-de-veau, & un bon coulis. Le tout bien dégraissê & cuit, on y met un filet de verjus, & on le sert de meme chaudement ; & tous deux de pour Entrées & Hors-d'œuvres.

Autre maniere.

L'Esturgeon se peut aussi mettre en Haricot avec des navets. Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thim, oignons & clous. Si vous avez du bouillon, vous y en mettez, & vous passez votre Esturgeon au roux avec du lard : Ensuite vous le mettez égouter, & le jettez dans un coulis préparé avec vos navets, un peu de jambon de tranches, ou haché menu. Servez chaudement,

Esturgeon en maigre.

Vous le faites cuire au court boüillon, comme nous avons marqué à l'article du Brochet; étant cuit, vous le pouvez servir sec sur une serviette blanche.

Il s'en fait aussi un Haricot avec des navets, comme en gras, le coupant par morceaux comme le doigt : & étant cuit à l'eau & au sel, vous le passez au roux; & étant égouté, vous le jettez dans un coulis de meme, & vous y mettez vos navets blanchis & assaisonnez : Ou bien vos tranches d'Esturgeon étant cuites, vous les passez en ragoût, avec champignons, truffes, morilles; assaisonné de sel, poivre & fines herbes; & servez garnis d'autres morceaux d'Esturgeon mariné & frit.

Esturgeon à la Broche.

Vous prenez un gros morceau d'Esturgeon, & le piquez d'Anchois & d'Anguille, & le mettez à la broche. Vous faites une poivrade, moitié boüillon de Poisson, & moitié vinaigre, tranches d'oignon & de citron, poivre; sel, & un bon gros morceau de beurre; & pendant qu'il cuit, vous l'arrosez de cette marinade; étant cuit vous le servez pour Entrée avec le reste de votre marinade, que vous liez d'un bon coulis de Poisson ou d'Ecrevices, avec une couple d'Anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-dessous, & le servez chaudement.

Esturgeon aux fines herbes.

Vous coupez des tranches d'Esturgeon de l'épaisseur d'un doigt, & les mettez dans une casserole, avec du beurre fondu, du poivre & du sel, des fines

nes herbes, du persil & de la ciboule hachée ; & laissez prendre goût pendant une ou deux heures : ensuite vous le remuez bien dans votre casserole, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites griller, & le servez sec sur une serviette : ou bien avec une petite sausse hachée, piquante, ou bien une Ramolade.

F.

FAISANS.

SOnt Oiseaux sauvages qui habitent les bois : ils sont de la grosseur du Coq domestique, ayant les plumes rougeâtres & longue queue : la Faisanne au contraire, est toute grise, & n'est pas tout-à-fait si grosse ; c'est un excellent & délicat manger : nous en avons aussi de privez qui ne sont pas moins bons.

On peut servir deux Entrées de Faisans, fort particulieres : l'une, en Pâté chaud ; voyez lettre P & l'autre, à la sausse à la Carpe. Nous allons parler en premier lieu de cette derniere.

Entrée de Faisans, sausse à la Carpe.

Il faut avoir des Faisans bien retroussez, les barder d'une bonne barde de lard, les faire rôtir, & prendre garde qu'ils ne se sechent pas. Pour faire la sausse, prenez une casserole ; rangez au fond de bonnes tranches de Veau, comme si c'étoit pour faire du jus : mettez avec ce Veau, des tranches de Jambon, quelques tranches d'oignon, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuider, la laver dans une eau seulement, sans l'écailler ; la couper par morceaux, comme si c'étoit pour faire une étuvée, & l'arranger dans la même casserole ; mettez-la sur le fourneau,

veau pour lui faire prendre couleur, comme si vous vouliez faire du jus, & ensuite moüillez-la de bon jus de Veau, avec une bouteille de bon vin de Champagne, une gousse d'ail, des champignons hachez, des truffes, quelques petites croutes de pain : Faites bien cuire le tout, prenant garde de ne point trop saler. Quand il est bien cuit, passez le par l'étamine, à force de bras, & faites que la sausse soit un peu liée. Si elle ne l'est pas, ajoutez-y quelque coulis de Perdrix, & mettez la dans une casserole. Auparavant que de servir, mettez vos Faisans ficelez dans cette sausse, & les tenez chaudement, & quand il sera tems de servir, dressez vos Faisans dans un plat, & la sausse par-dessus. On les peut garnir de pain de Perdrix, dont il sera parlé ci-après en son rang.

Faisans à la braise.

Votre Faisant étant plumé & bien épluché, vous le vuidez & coupez les pattes, & mettez le bout des cuisses dans le corps, & faites-le refaire ; piquez-le de gros lard, bien assaisonné. Prenez une marmite, garnissez le fond de bardes de lard, & de tranches de Bœuf battu, & assaisonné de sel, de poivre, de fines épices, & de fines herbes, de tranches d'oignons, carottes & panais ; & mettez votre Faisan dans votre marmite, & l'assaisonnez dessus comme dessous, & le couvrez de tranches de Bœuf battu, & de bardes de lard ; & faites le cuire feu dessus & dessous, à petit feu : étant cuit, faites un ragoût de foyes gras, de Ris-de-veau, de champignons, de truffes, cûs d'artichaux pointes d'asperges, selon la saison. Passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & le mettez mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraissez-le bien, & liez-le d'un bon coulis de Veau & de Jambon. Tirez votre Faisan de vo-

tre marmite, laissez-le égouter ; dressez-le sur un plat : voyez que votre ragoût soit d'un bon gout ; jettez-le sur votre Faisan, & servez-le chaudement.

L'on sert le Faisan à la braise chaque jour differemment, avec des ragoûts de légumes, comme il est marqué ci devant. L'on sert ce même Faisan avec un ragoût d'huitres, une autre fois avec un ragoût d'Ecrevices en gras.

Féves *vertes à la crême.*

Prenez des Féves qui soient bien tendres ; fraisez les, c'est à dire, dépoüillez-les de leur peau : passez-les ensuite à la casserole avec de bon beurre à demi roux, étant bien passées, assaisonnez-les de sel, d'un peu de persil haché menu, d'un peu de sariette, & quelques ciboules entieres ; ajoutez-y du bouillon ou de l'eau chaude, ce qu'il en faut pour les faire cuire. Etant cuites à propos, mettez-y de la crême fraîche, faites-lui prendre un bouillon : dressez-les dans un plat, mettez y un peu de sucre, & prenez garde qu'elles soient d'un bon gout ; & servez-les chaudement.

Farce.

On fait d'une infinité de sortes de Farces, qu'il seroit difficile de particulariser mieux, qu'en parlant de chaque chose où on les employe. On a vû ci-devant, par exemple, comment on compose celle des Croquets, des Cotelettes de Veau & de Mouton, des Dindons, des Eclanches ; & ainsi du reste. On renvoye donc à chacun de ces articles, pour trouver la maniere de chaque Farce ; & nous n'expliquerons ici que la Farce de Poissons.

Pour faire une bonne Farce de Poissons.

Il faut prendre des Carpes, des Brochets, & autres Poissons que vous aurez; les habiller, les desosser, & hacher toutes ces chairs sur la table; ensuite il faut faire une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hacher des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule; & après avoir formé l'omelette, mettez le tout sur la Farce, bien haché & bien assaisonné. On y peut mettre une mie de pain trempée dans du lait, du beurre; & quelques jaunes d'œufs; faites, en un mot, que votre Farce soit bien liée. Elle vous peut servir pour farcir des Soles & des Carpes sur l'arête; pour faire de petites Andoüillettes; pour farcir des Choux, former de petits Croquets, des Pigeons, & toute autre chose que vous jugerez à propos, comme si c'étoit en jours gras.

FILETS.

Nous avons remarqué ci-dessus, ce qui regarde la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au concombre, & nous avons observé en cet endroit, qu'il s'en peut faire de meme de toute autre sorte de Filet. Voici pour les Filets mignons, que l'on sert dans les Entrées pour Hors-d'œuvres.

Filets mignons.

Il faut avoir de bons Filets de Bœuf, de Veau ou de Mouton, les couper par grandes tranches, & les bien applatir sur la table. Il faut ensuite avoir une Farce, composée de meme qu'on verra pour le Pain au Veau, hors qu'elle sera liée de quelques jaunes d'œufs. Il y entre du lard, de la roüelle de Veau, un peu de graisse de Jambon cuit, quelque

chair de Volaille, avec du persil, de la ciboule, des truffes & des champignons, du pain trempé dans du boüillon ou du lait, & un peu de crême de lait. Votre farce étant faite, étendez la sur vos filets, suivant la quantité que vous en aurez, & roulez-les bien fermes. Après il faut avoir une casserole qui ne soit pas trop grande. Rangez des bardes de lard au fond, & quelques tranches de Veau bien battues; mettez-y ensuite vos filets farcis, bien assaisonnez, avec toutes sortes de fines herbes, & quelques tranches de ciboule & citron. Couvrez les par dessus, de même que dessous, & les mettez à la braise, feu dessus & dessous; mais qui ne soit pas trop ardent, afin qu'ils cuisent doucement. Etant cuits, il les faut tirer, laisser bien égouter la graisse, & les servir chaudement, avec un bon coulis, comme on juge à propos. On y fait aussi un petit ragoût de truffes, si l'on veut. Si vous avez à faire quelqu'autre Entrée de Volaille farcie, vous pouvez y employer la même farce, & les mettre à la braise avec vos filets; & pour les distinguer, quand tout sera cuit, vous y ferez des ragoûts ou coulis differens; vous égouterez bien la graisse, & servirez chaque chose à part, le tout chaudement, pour Hors-d'œuvres.

Autre maniere de Filets mignons.

Prenez des Filets de Bœuf, de Veau ou de Mouton bien mortifié; piquez-les de menu lard: étant piquez, prenez une Casserole, garnissez la de bardes de lard & de tranches de Veau, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons, tranches de citron verd, carottes & panais; & vous arrangez vos Filets dans la casserole, le lard en dessus; & couvrez la casserole, & mettez feu dessus & dessous; il ne faut rien mettre au dessus du lard, afin qu'il prenne une belle cou-

couleur : Etant cuits, vous les retirez de dedans votre casserole, & les mettez égouter, & mettez au fond d'un plat un ragoût de chicorée, ou de passe-pierre, ou de concombres : arrangez vos filets dessus, & servez-les chaudement. L'on sert ces Filets à la broche, étant piquez, avec les mêmes ragoûts.

Filets de Poularde à la Crême.

Il faut prendre des Filets de Poulardes rôties, & les couper par morceaux. Prenez une casserole, avec un peu de lard & du persil ; & l'ayant passé avec un peu de farine, quelques champignons & tranches des truffes, un bouquet de fines herbes, un peu de bouillon clair, & les assaisonnez bien. Etant cuits, mettez-y vos Filets ; & un peu auparavant que de servir, versez-y un peu de crême de lait, & les tenez chaudement. Pour les lier, vous délayez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême ; & l'ayant passé proprement, vous servirez tout d'un tems, aussi pour Entrée & Hors-d'œuvres.

On sert encore des Filets de Poularde au blanc, aux huitres & aux concombres : des Filets de Mouton aux truffes ; d'autres en tranches au Jambon, & ainsi de plusieurs autres qu'on verra par la Table.

Pour les Filets de Poisson qu'on peut servir en Salade de Crême, voyez ci devant, page 85. Ils se servent aussi avec une sausse blanche, & avec des coulis pour Entrée.

F O Y E S.

Entremets de Foyes gras à la Crépine.

Il faut avoir des Foyes gras, prendre les plus maigres, & les hacher avec du lard blanchi, un

peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques Ris de veau, un peu de persil & de ciboule, & du Jambon cuit; le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crêpine par morceaux, selon la grosseur de vos Foyes, pour les pouvoir bien rouler dedans : mettez de la farce sur cette Crêpine coupée, & ensuite un Foye gras dessus, & puis encore de la farce par-dessus, & faites que le tout soit bien renfermé dans la Crêpine. Vous mettrez ces Foyes ainsi accommodez sur une feüille de papier, pour les faire griller avec un peu de lard fondu : ou bien dans une tourtiere, & les mettez au four. Etant cuits, tirez-les, égoutez bien la graisse, & les dressez dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel ; & ayant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

Autre maniere de Foyes gras à la Crêpine.

Vos Foyes étant blanchis, passez les dans une Casserole, avec un peu de lard fondu, quelques mousserons & champignons, & moüillez-les d'une essence de Jambon ; laissez-lès mitonner à petit feu; mettez-y vos Foyes faire deux ou trois tours ; prenez garde qu'ils ne cuisent, voyez que ce ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir. Prenez de la Crepine, coupez la de la largeur de la main ; étendez de la farce à la Crêpine par-dessus. Vous trouverez la maniere de faire de la farce à l'article des Croquets, lettre C. Mettez un de vos Foyes au milieu, avec un peu de ragoût, & couvrez-le de la meme farce : ensuite couvrez-le de votre Crêpine ; renversez-les, & arrangez-les dans une tourtiere : frotez-les d'un œuf battu : panez les d'une mie de pain bien fine : mettez les au four ; qu'ils soient d'une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Foyes de Veau en Crêpine.

Prenez un bon Foye de Veau le plus blanc que vous pourrez trouver : ôtez-en les peaux de dessous ; faites-le bien hacher : ayez un petit ragoût de champignons & de truffes, que vous faites hacher avec le Foye de Veau, avec un peu de persil. Faites cuire deux oignons sous la braise ; étant cuits, épluchez-les ; pilez ensuite une douzaine de grains de coriandre, avec trois ou quatre clous de girofle, & y mettez les oignons ; étant pilez, vous les retirez & les mêlez avec le Foye de Veau. Prenez huit jaunes d'œufs frais dans une casserole, délayez-les avec un demi-septier de lait, & chopine de crême, faites-le cuire sur le fourneau, comme une crême, & prenez garde qu'il ne tourne : prenez une livre de panne, coupez-la le plus menu que vous pourrez ; faites la fondre dans une casserole à demi, & vuidez la dans votre crême, & mettez-y votre foye de Veau qui est haché, & délayez bien le tout ensemble, assaisonné de sel, de poivre & fines herbes, que le tout soit d'un bon goût. Prenez une casserole, & étendez une Crêpine dedans, qu'elle déborde de quatre doigts autour : Votre farce étant froide, vous en formez la figure d'un foye de Veau dans votre casserole où est votre Crêpine, & le pliez de la meme Crêpine, & la renversez dans une tourtiere ou plat d'argent, & le frottez d'un œuf battu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ; qu'il soit d'une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée.

Foyes de Veau à la braise.

Piquez votre Foye de Veau de gros lard bien assaisonné : prenez une petite marmite de la gran-

deur

deur de votre Foye, garnissez la de bardes de lard & de tranches de Bœuf bien minces, assaisonnez-le de sel, de poivre, de fines épices, & fines herbes, tranches d'oignons, carottes & panais, persil haché, & ciboule entiere : mettez votre Foye dans votre marmite & assaisonnez, & couvrez le de la maniere qu'il est dessous. Couvrez votre marmite, & faites-le cuire feu dessus & dessous. Faites un ragoût avec des Ris-de-veau, des crêtes, champignons, truffes, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon : votre Foye de Veau étant cuit, vous le tirez de votre marmite, & le dressez dans un plat; vous voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, vous le jettez par-dessus, & le servez chaudement. L'on sert une autrefois ce Foye de Veau à la braise, avec une sausse hachée, ou un ragoût de chicorée, ou de concombres.

Foyes de Veau au Jambon.

Prenez du Jambon, que vous coupez proprement par petits tranches, & le mettez au fond d'une casserole, & le couvrez, & le faites suer, & lorsqu'il commence à s'attacher, moüillez-le de jus, & faites-le cuire un peu, & liez-le de coulis de Perdrix, ou coulis à l'ordinaire : votre Foye de Veau étant cuit à la braise; comme il est marqué ci-devant, vous le dressez dans un plat, & le garnissez de vos tranches de Jambon. Voyez que votre Saingaraz soit d'un bon goût, & lui donnez une pointe de vinaigre, & le jettez par-dessus votre Foye, & le servez chaudement.

Foye de veau à la broche.

Prenez un Foye de Veau ou deux, faites-le piquer de menu lard : mettez-le à la broche, & faites-le cuire à petit feu ; étant cuit, tirez-le, & mettez le dans un plat, & servez-le avec une poivrade par-dessous, ou bien un jus.

Entremets de Foyes gras & Champignons.

Après avoir levé proprement l'amer de vos Foyes, prenez une tourtiere, & mettez quelques bardes dessous, & les Foyes dedans : assaisonnez-les, & les couvrez d'autres bardes de lard par-dessus ; & les ayant bien couverts, mettez les cuire au four, prenant garde qu'ils ne sechent trop. Prenez des champignons bien épluchez & bien lavez : mettez-les dans un plat avec un peu de lard, & un filet de verjus ; les ayant auparavant dessechez de leur humidité, en les mettant sur le feu. Passez à part quelques tranches de Jambon, avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes. Etant passé, mettez-y du bon jus de Veau qui ne soit pas salé, & faites-le cuire avec des champignons & les Foyes bien égoutez, le tout dans la même sausse. Sur la fin, liez-la de quelque liaison, s'il est besoin ; & l'ayant dégraissée, mettez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On garnit le plat de tout ce qu'on veut, pourvû que ce soit des piéces d'Entremets.

Autres Foyes gras, pour Entremets.

Il faut prendre des Foyes gras, qui soient bien propres, & avoir une tourtiere. A chaque Foye, faites-y une petite barde de lard, & les rangez separément dans la tourtiere, & les Foyes dessus bien assai-

assaisonnez. Vous les recouvrirez d'une autre barde de lard, & panerez proprement, pour les mettre au four & les faire bien cuire; qu'ils soient d'une belle couleur. Quand ils seront cuits & bien colorez, tirez-les du four, & les rangez proprement dans un plat, les ayant bien égoutez. On y peut mettre un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange, & ensuite servir sur le champ, tout chaud.

Foyes gras au Jambon.

Prenez du Jambon, que vous couperez bien mince, & le passez au roux, & vos Foyes, avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Vous les ferez cuire à petit feu, bien assaisonnez, avec un morceau de citron; & les servirez au jus de bon goût, pour Hors-d'œuvres, & Entremets.

Foyes gras à la braise.

Vous les poudrez de sel menu, poivre & fines herbes; & les ayant envelopez d'une barde de lard, & mis dans une feüille de papier, que vous moüillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent, vous les ficelez, & les mettez entre deux braises cuire doucement. Servez avec le jus.

Autres Entremets de Foyes gras.

Prenez les Foyes, & ayant levé l'amer proprement, faites les un peu blanchir: tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les mettez après, avec la meme eau, dans un plat, bien assaisonnez. Hachez-y un peu de champignons, de truffes, du persil & de la ciboule, & mettez cuire le tout ensemble. Pour ce qui est des Foyes, enveloppez-les dans de bonnes bardes, comme ci-dessus, & mettez les au four, qu'ils prennent belle couleur; & en cas qu'ils

n'en

n'en ayent pas assez, donnez leur en avec la pele rouge. Quand il faudra servir, égoutez bien la graisse : rangez vos Foyes dans un plat, & mettez-y un peu de jus par-dessus, avec le jus d'une ou deux oranges.

FRICANDEAUX.

Les Fricandeaux servent, non seulement pour garnir des Entrées fort riches, mais aussi pour en faire des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer ; mais quelquefois aussi on les farcit, comme quand on en fait un plat ; ce qui se pratique de cette maniere.

Fricandeaux farcis.

Il faut avoir de la cuisse de Veau, la couper par tranches un peu minces, & les battre bien avec le manche d'un coûteau ; puis les piquer de moyen lard, après les étendre sur la table, le lard en dessous : vous les couvrirez à l'épaisseur d'un écu, d'une farce faite avec un morceau de Veau, moëlle de Bœuf, un peu de lard & œufs, assaisonné de sel, poivre & fines herbes : étant farcis, vous passerez la main sur le bord, l'ayant trempée dans de l'œuf ; afin que le Fricandeau que vous mettrez par-dessus s'y attache bien, & qu'il soit comme une meme chose. Le lard doit paroître de tous côtez. Rangez ces Fricandeaux dans une casserole, avec un peu de lard au fond, & les mettez sur de la braise, bien couverts ; mais peu de feu dessus, & qu'il ne soit pas trop ardent. Il leur faut faire prendre couleur des deux côtez, ensuite les tirer, & égouter un peu de la graisse, & les remettre aprés dans la casserole, avec un jus de Bœuf, laissez-les-y un peu mitonner, & liez la sausse avec un coulis. Vous pouvez si vous voulez ne les point farcir, les pi-

piquer seulement de bon lard, & les faire cuire de même; ils vous serviront pour garnir: mais si vous voulez qu'ils vous servent de plat, il y faut mettre quelques truffes, des champignons & ris-de-veau, quelque bon coulis de pain, & dégraisser bien le tout. Avant que de servir, jettez y un filet de verjus; rangez-les dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement. Plusieurs appellent cette sorte de Fricandeaux, du *Veau à l'escalope.*

Voyez-ci après, des Fricandeaux pour faire une Grenade.

Autres Fricandeaux farcis.

Prenez une noix de Veau bien mortifiée, & coupez vos Fricandeaux comme à l'ordinaire: mais qu'ils soient épais d'un bon pouce & davantage. Par un bout du Fricandeau, fendez-le avec un coûteau jusqu'à l'autre bout; prenez garde de ne le point ouvrir que par un bout: vous avez une farce de blanc de Volaille, d'un peu de champignons, un peu de Jambon cuit, un peu de lard, un peu de graisse, & assaisonné de sel, de poivre & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; le tout haché bien ensemble, & pilé dans le mortier, vous prenez de cette farce, & en farcissez par l'ouverture que vous avez faite à votre Fricandeau, & le fermez avec une petite brochette, & le faites piquer de menu lard dessus & dessous; ensuite vous le mettez dans une casserole, avec du bouillon clair, une couple de ciboules entieres, & les mettez mitonner à petit feu pendant une heure ou deux: étant prêts à servir, vous les poussez sur un fourneau, & les finissez comme un jus de Veau; & ayant pris une belle couleur, vous les tirez dans un plat, & en ôtez la brochette qui les ferme, & ôtez toute la graisse de votre casserole, & moüillez ce

qui

qui est attaché de bouillon & de jus de Veau ; ayant détaché ce qui tient au fond de votre casserole sur le fourneau, voyez que cela soit d'un bon goût, & ayt de la pointe, passez les au travers d'un tamis, & jettez les sur vos Fricandeaux, & servez les chaudement.

L'on sert ces Fricandeaux farcis avec des ragoûts de toutes sortes de légumes par-dessous.

Fricandeaux à la broche.

Vos Fricandeaux étant farcis comme ci-devant, vous les passez au travers d'une brochette, & les ficelez à la broche ; vous les faites cuire à propos, & qu'ils ayent une belle couleur ; étant cuits, vous les tirez & les mettez dans un plat, & mettez dessous une essence de Jambon, ou bien un jus de Veau, & les servez chaudement. L'on en sert à la broche sans farcir de même.

Fricandeaux de Dindon.

Vous prenez un Dindon gras & bien blanc, vous le vuidez, & en ôtez la peau ; vous levez les deux cuisses & les deux aîles, que vous parez proprement, & que vous faites piquer de menu lard, & vous les mettez dans une casserole, le lard en dessous, avec deux cuillerées de bouillon clair, & couvrez votre casserole, & le mettez mitonner à petit feu pendant une couple d'heures ; lorsque vous êtes prêt à servir, vous poussez vos Fricandeaux de Dindon sur un fourneau allumé, afin que le bouillon qui reste s'attache comme un jus de Veau ; cependant vous remuerez de tems en tems votre casserole, de peur que vos Fricandeaux ne s'attachent, & vous prendrez garde avec la pointe d'un coûteau de les lever, & de voir qu'ils ayent une belle couleur bien dorée ; & lorsqu'ils ont une belle couleur, vous

vous les tirez dans un plat, & les dressez proprement, & égoutez la graisse qu'il peut y avoir dans votre casserole, & moüillez ce qui reste d'un peu de jus, & y mettre un peu de poivre concassé : & détachez bien le fond de votre casserole ; & voyez de lui donner de la pointe, & le dégraissez bien ; & que cela soit d'une belle couleur ; & le jettez sur vos Fricandeaux de Dindon, après avoir été passé dans un tamis, & le servez chaudement. L'on fait des Fricandeaux de Veau de la même maniere ; & des Cotelettes de Veau en Fricandeaux, & des Fricandeaux de Mouton, & des Poulets en Fricandeaux, Poulardes & Pigeons : l'on laisse les Pigeons entiers, fendus par le dos ; & les Poulardes & Poulets coupez par moitié.

Fricandeaux à l'Ozeille.

Vos Fricandeaux étant cuits, comme ci-dessus, au lieu de les servir au jus, vous les servez avec un ragoût d'Ozeille dessous. Voici la maniere comme on fait le ragoût d'Ozeille ; vous prenez de l'Ozeille bien épluchée, la valeur de deux ou trois poignées, vous avez une casserole d'eau bouillante sur le fourneau ; votre Ozeille étant bien lavée vous la mettez dans cette eau bouillante faire un bouillon, ensuite la retirez, & la mettez égouter pour refroidir, la pressez entre vos mains comme des épinars, & ensuite la mettez dans une casserole, avec un peu de jus de Veau, & une couple de cuillerées d'essence de Jambon, & la faites mitonner à petit feu ; & lorsque l'on est prêt à servir, vous la liez d'un bon coulis de Perdrix, ou bien d'un coulis de Veau & de Jambon, & vous voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez au fond de votre plat, & mettez vos Fricandeaux bien blonds par-dessus, & les servez chaudement.

L'on sert ces Fricandeaux avec un ragoût de cardons

dons d'Espagne dessous, ou avec un ragoût de celeri, ou avec un ragoût de chicorée, ou un ragoût de concombres, ou un ragoût de petits oignons; ou bien une autrefois avec un ragoût de côtons de pourpier, dont voici la maniere comme on le fait. Vous épluchez bien vos côtons de pourpier de la longueur d'un doigt, & les faites blanchir dans de l'eau ou bouillon, qu'ils soient moitié cuits, & les retirer, les mettre dans une casserole, & les moüillez, moitié jus de Veau, & moitié essence de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu, pour qu'ils achevent de cuire; & lorsque vous êtes prêt à servir, vous les liez d'un bon coulis, qu'il soit d'un bon goût: vous les dressez au fond de votre plat, & mettez vos Fricandeaux par dessus, & les servez chaudement. La maniere des autres ragoûts de légumes est marquée ci devant.

Fricandeaux à la Passe-pierre.

Vous prenez de la Passe-pierre, la faites branchir tant soit peu; étant blanchie, vous la pressez, & lui donnez deux ou trois coups de coûteau, & la mettez dans une casserole, avec un peu de jus de Veau & d'essence de Jambon, & la mettez mitonner à petit feu: étant prêt à servir, vous la liez d'un coulis, & la dressez au fond de votre plat, & mettez vos Fricandeaux par dessus, & les servez chaudement.

Fricandeaux de Saumon en gras.

Coupez trois ou quatre tranches de Saumon, de l'épaisseur d'un doigt, & en ôtez la peau, & les piquez bien de menu lard; étant piquez, farinez-les tant soit peu de farine: mettez du lard fondu dans une casserole, & la mettez sur un fourneau; le lard étant chaud, mettez-y les tranches de Saumon en

Fri-

fricandeaux, le lard en dessous, & leur faites prendre une belle couleur, & les retirez. Hachez une truffe verte ou mousserons : étant hachez, mettez-les dans un plat avec de l'essence de Jambon, y arrangez les fricandeaux de Saumon, le lard en dessus, & les couvrez d'un autre plat, & les laissez mitonner à petit feu; étant bien mitonnez, tirez les sur une assiette, & ajoûtez-y encore un peu d'essence de Jambon. Voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la vuidez dans un autre plat, & dressez les fricandeaux de Saumon dessus, & les servez chaudement.

G.

GALANTINE.

ON a expliqué dans l'article des Cochons de lait, ce que c'est qu'un Entremets de Galantine.

Galatine de Poularde ou de Chapon.

Prenez deux Poulardes, fendez-les dessus le dos, desossez-les : de la chair faites-en une farce avec un peu de lard, une tetine de Veau, un peu de champignons, quelques truffes, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, assaisonné de fines herbes, fines épices, un peu de persil & ciboule, poivre, sel, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier; ensuite vous étendez votre farce sur vos peaux de Poularde, qui ne soient point trop décharnées; c'est-à-dire, qu'il y tienne de la chair, après la peau : votre farce étant étendue, vous avez des lardons de lard bien blancs & bien assaisonnez : vous faites un rang de lardons, & un autre de Jambon crud de la grosseur de celui de lard; ensuite un autre rang de lardons, après cela un rang de pistaches bien ver-

tes,

tes, puis un rang de lardons, & vous continuez de remplir de la même maniere, comme il est commencé, jusqu'à la fin; ensuite vous la pressez par un bout, & la roulez; étant roulée, vous la pliez dans un linge & la ficelez; vous prenez une marmite de la grandeur de vos deux Poulardes, vous la garnissez de bardes de lard, & de tranches de Bœuf battu, & assaisonné de fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, carottes, panais, & mettez vos deux Poulardes en Galantine dans vôtre marmite & les assaisonnez & couvrez de la même maniere que dessous, & la mettez cuire à petit feu, feu dessus & dessous; étant cuites, vous les tirez & les mettez égouter, & les déficelez, & les ôtez de dedans le linge, & les coupez par tranches épaisses d'un pouce, & en garnissez le fond du plat que vous voulez servir, & y jettez par dessus un ragoût de truffes vertes; il faut prendre garde que les truffes ne soient que dans les intervalles, pour qu'elles ne couvrent pas la Galantine. On la sert aussi seulement avec une essence de Jambon clair par-dessus, & la servez chaudement.

Galantine d'une tête de Veau.

La tête de Veau étant bien échaudée, vous en prenez la peau, & vous y étendez une farce de Poularde, & la garnissez de lardons de lard & de Jambon, & des pistaches de la même maniere que les Poulardes en Galantine marquées ci-devant: étant garnie, vous la roulez & la pliez dans un linge, & la ficelez bien, & la mettez cuire à la braise; étant cuite, vous la coupez par tranches, & y jettez le même ragoût qu'aux Poulardes L'on fait des Galantines d'une peau de flanchet de Bœuf, ou bien d'une peau d'éclanche de Mouton bien dégraissée, ou bien d'un gigotin de Veau; vous vous servez de la même farce, & la garnissez de même,

& la roulez, & la pliez, & la faites cuire, & la coupez par tranches, & la servez de même que celle des Poulardes ; ce n'est que la peau qui sert de nappe de dessous qui déguise la Galantine : On n'a qu'à se servir de la maniere qu'il est marqué ci-devant.

GALERE.

C'est une Entrée qui doit être servie pour grande. Il faut avoir une casserole faite en forme de Galere ; ou bien il faudra prendre une poissonniere ovale, dans laquelle vous mettrez des bardes de lard assez grandes pour pouvoir envelopper tout. Vous aurez une farce à Poupeton, que vous étendrez par toute vôtre casserole, dans laquelle vous mettrez un ragoût de ce que vous jugerez à propos, il doit pourtant être de Lapins cuits à la braise, lardez de moyen lard, de petites tranches de Jambon, de foyes gras, des ris-de-veau & champignons ; que le ragoût soit froid avant que de le mettre dans la farce, & puis le couvrir de la même farce, & le mettre cuire au four, ou bien feu dessus & dessous : il faut qu'elle cuise deux heures : quand elle sera cuite, vous la renverserez sans dessus dessous, & ôterez les bardes de lard proprement, & la bien dégraisser ; la dresser ensuite sur le plat dans lequel elle doit être servie, puis vous l'ouvrirez par le milieu : & si elle est séche, l'humecter avec un bon coulis des ossemens de vos Lapins : il faut avoir deux douzaines d'attelettes de Ris-de-veau, desquelles vous en mettrez douze de chaque côté, que vous piquerez dedans en forme de rames de Galere.

GATEAU *de Liévre.*

Prenez un ou deux Liévres ; dépoüillez-les, & en

en ôtez toutes les peaux, & les desossez; mettez la chair sur une table, avec une livre & demie de Jambon crud maigre, des champignons, des truffes, du persil, de la ciboule, une rocambole, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché ensemble. Coupez du lard en dez, de la grosseur d'une petite Lantille; il faut qu'il y en ait la valeur de deux tiers de lard, comme de viande; mêlez bien le tout ensemble; garnissez une poupetonniere ou une casserole de bardes de lard, & y mettez vôtre composition de Liévre haché: formez du tout comme une boule, & la couvrez de bardes de lard, & la faites cuire feu dessus & dessous, ou bien au four: étant cuite, si vous voulez le servir chaud pour Entrée, il faut le dresser dans un plat, & le fendre en quatre, & que les morceaux se tiennent: le garnir d'un Saingaraz de Jambon, jettez le jus par-dessus, & servez chaudement. L'on sert ce Gâteau de Liévre froid pour Entremets; étant cuit, vous le laissez refroidir dans son jus, & le coupez par tranches sur une serviette; vous vous en servez pour garnir d'autres plats d'Entremets, comme Jambon, Hure & Daube.

GALIMAFRE'E.

Ce n'est pas une chose fort nouvelle, ni fort difficile, que de mettre une épaule de Mouton, ou autre chose, en Galimafrée: cependant, comme cela peut servir à diversifier les Services, dans les Ordinaires où l'on a plus de viande de Boucherie que de Volaille; en voici la maniere.

Levez la peau de l'épaule de Mouton, qu'elle tienne neanmoins au manche: hachez la chair menue; passez-la à la casserole, avec lard fondu, fines herbes, ciboules entieres que vous ôterez, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd, & du

boüillon pour cuire le tout ensemble, ensuite vous le dresserez sous vôtre peau, que vous pouvez paner & colorer, & un bon jus en servant.

Autre Galimafrée.

Lorsque vous avez de la viande cuite, comme Poulet-d'Inde, Chapon, Poulet, Perdrix, & toutes sortes de viande, vous la coupez par morceaux, & la mettez dans une casserole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & un oignon coupé par tranches, des capres, du poivre & du sel: faites chauffer le tout ensemble, & lorsque vous êtes prêt à servir, arrangez vos morceaux de Volailles proprement dans un plat, & ôtez vos tranches d'oignons, & jettez par-dessus, & servez chaudement.

G E L E' E.

On a vû dans l'article du Blanc-manger une sorte de Gelée: on a vû aussi celle de corne de Cerf pour les jours maigres Voici de la Gelée pour les malades, que ceux qui se portent bien trouveront encore meilleure, la servant pour Entremets, comme le reste.

Maniere de faire de la Gelée.

Prenez un jarret de Veau, avec deux pieds, dont vous en ôtez les os, avec un bon Chapon qui ne soit point gras, que vous vuidez, & le fendez sur le dos, & en ôtez l'ame; vous lavez la viande dans plusieurs eaux, & la faites bien blanchir; ensuite vous la mettez dans une marmite de la grandeur à proportion que vous avez de viande, & la remplissez d'eau, & la mettez au feu, & avoir soin de la bien écumer: étant bien écumée, vous la retirez un peu du feu, qu'elle ne boüille que doucement;

ment ; étant cuite , vous en mettez un peu sur une assiette pour la faire prendre , pour voir si elle n'est pas trop forte : & si elle l'étoit trop , vous y mettez un peu d'eau. Vous passez vôtre boüillon dans une serviette , & le laissez reposer dans vôtre casserole , pour le bien dégraisser ; étant bien degraissé , vous y mettez du sucre à proportion , & un petit morceau de canelle , deux ou trois clous , avec un peu de sel ; vous la mettez sur le fourneau, lorsqu'elle est prête à boüillir , vous y mettez trois ou quatre jus de citron , avec une douzaine de blancs d'œufs foüettez en neige , & la remuez de tems en tems , & la faire boüillir quatre ou cinq boüillons , & la laisser reposer sur le feu , jusqu'à ce que la Gelée monte par dessus vôtre casserole , & la passer dans une chausse ; on la repasse trois ou quatre fois, jusqu'à ce qu'elle soit bien clarifiée, c'est-à-dire , bien claire ; & lorsque l'on n'a point de chausse , on se sert d'une serviette , attachée sur une chaise renversée : Vôtre Gelée , étant coulée , vous la dressez dans un lieu frais , soit dans un plat ou une jatte , ou dans des gobelets qu'on veut la servir ; on la sert pour Entremets.

Couleurs qu'on peut donner à la Gelée : ces couleurs étant bien menagées , peuvent faire un effet fort agréable. On peut par exemple , laisser la Gelée dans sa couleur naturelle , en blanchir d'autre avec des amandes pilées & les passer avec la Gelée ; pour la jaune , mettez-y un peu de safran , à la gris-de lin , un peu de cochenille ; pour la rouge , un peu de jus de betteraves , ou de tournesol de Portugal ; pour la violette , du tournesol violet, ou poudre des violettes. Lorsque vous vous servez de ces couleurs , il les faut passer au travers d un linge , cela ne sert que pour garniture à des plats par morceaux.

GIGOT.

Il n'est plus ici question d'un Gigot de Mouton, puisqu'on en a montré assez de manieres sous le mot d'Eclanche; on a même vû la maniere de mettre un Gigot de Veau à la Daube : en voici encore quelques autres.

Jambon de Mouton.

Ayez un Gigot ou Eclanche de Mouton, le plus gros & le plus gras que vous pourrez trouver ; levez-en proprement la peau & en coupez le bout du manche ; piquez-le ensuite de cloux de girofle, de feuilles de laurier, & de rameaux de sauge séche: après cela, mettez-le tremper pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, avec du sel, du poivre, du clou, du gingembre, de la muscade & de la canelle, le tout en poudre, avec un bouquet de fines herbes : bouchez bien le vaisseau dans lequel il *est*, & le mettez en un lieu frais ; ensuite tirez-le, & le laissez un peu égouter. Ayez un Jambon frais, un peu plus gros que vôtre Gigot ; levez-en proprement la peau, le lard y tenant, poudrez ensuite vôtre Gigot de sel, poivre, clous, canelle, muscade, sauge & gingembre battu, puis couvrez-le de le peau de vôtre Jambon, que vous coudrez aux extrémitez ; après cela vous le mettez parfumer à la cheminée, pendant vingt-quatre d'heures : ensuite faites-le cuire dans un chaudron avec une pinte de vin le plus clair dans lequel a trempé vôtre Gigot, avec cinq pintes d'eau, & un bouquet de fines herbes; étant cuit, levez chaudement la coëne, en sorte que le lard tienne sur le Jambon, que vous servirez froid pour Entremets.

Gi-

Gigot de Veau farci.

Prenez un Gigot de Veau, levez-en la peau, & laissez-y tenir le manche; vous en tirez toute la chair, & en faites une farce avec de la graisse, du lard, fines herbes, fines épices, ciboules, poivre, sel, persil, ciboules hachées, champignons, un peu de mie de pain trempée dans la crême, avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier; ensuite vous en farcissez votre Gigotin; il faut avoir la peau d'un autre Gigotin, que vous mettez par dessus, & que vous cousez ensemble; ensuite vous le faites cuire à la braise de la maniere qu'il est marqué à plusieurs endroits ci-devant; & étant cuit, vous le servez avec un ragoût de champignons, ou une sausse hachée, ou un Saingaraz.

Gigot de Veau à l'Estoufade.

Prenez un Gigot de Veau, lardez-le de gros lard, & le passez à la casserole; mettez-le étouffer dans une terrine, avec champignons, une cuillerée de boüillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes clous & muscade. Quand il sera cuit, liez-le d'un coulis, & le servez chaudement.

GRILLADE.

Quand on a quelque Volaille froide, comme Poulets-d'Inde ou autre; pour en faire une Entrée, vous en pouvez prendre les aîles, les cuisses, & le croupion, les poudrer de sel & de poivre, & les faire griller; ensuite les servir avec une essence de Jambon, ou un coulis clair par-dessous, ou une sausse à Robert.

GRIVE.

Est un Oiseau un peu plus gros qu'une aloüette : la veritable saison de les manger est le tems de la vendange, auquel tem elles sont fort grasses, sur tout lorsqu'elles ont mangé du raisin. On peut imiter pour les Grives, les apprêts qu'on trouvera pour les piéces approchantes. Il s'en peut faire entre autres un pâté chaud & un ragoût.

Grives au Ragoût.

Ayez des Grives, vuidez-les, & les troussez proprement passez-les après cela à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sausse, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, assaisonné de sel, poivre, muscade; faites mitonner le tout, puis servez chaudement. On en met à la braise & on les sert avec une sausse hachée par-dessus.

GODIVEAU.

On a déja pû voir diverses manieres de Godiveau pour differentes choses : il suffira de toucher ici la maniere de faire le Godiveau d'un Poupeton, qui peut servir pour beaucoup d'autres semblables.

Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuisse de Veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi, le tout bien haché. Mettez-y quelques truffes & champignons hachez, de la ciboule du persil, une mie de pain trempée dans de la crême, quatre œufs, deux entiers, & deux jaunes; & formez le Poupeton comme un Pâté dans une poupetonniere ou une casserole, avec des

des bardes de lard deſſous. Prenez enſuite des petits Pigeons avec des crêtes, quelques ris de-veau, champignons, truffes, que vous paſſez dans la caſſerole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez de jûs : étânt cuit, vous le dégraiſſez bien, & le liez d'un bon coulis de Veau & de Jambon. Voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le laiſſez refroidir; enſuite vous l'arrangez dans vôtre Poupeton, & le couvrez du même Godiveau; & avec un œuf battu vous l'uniſſez bien proprement, & le mettez au four : étant cuit vous le dégraiſſez bien, & le renverſez dans le plat que vous voulez le ſervir. Voyez qu'il ſoit de belle couleur, & au-deſſous vous y faites un trou de la largeur d un écu, & y mettez un coulis clair ou une eſſence de Jambon. Si c'eſt pour une moyenne Entrée, vous le garniſſez de petite feüillantine, c'eſt-à-dire du même Godiveau que vous avez fait vôtre Poupeton, vous en faites des boules comme des petits œufs, que vous trempez dans un œuf battu, & que vous panez d'une mie de pain bien fine, & que vous faites frire, & en garniſſez le bord de vôtre Poupeton. L'on fait des Poupetons de Cailles, de Perdreaux, de Faiſandeaux, d'Ortolans, & de tout ce que l on veut; il n'y a que le ragoût qu'on met dedans qui fait la difference; le même Godiveau ſert toûjours.

GRENADE.

Pour faire une Grenade, il faut avoir une quantité de fricandeaux piquez de petit lard & une caſſerole ronde qui ne ſoit pas trop grande. Mettez-y de belles bardes de lard deſſous, & rangez vos fricandeaux, le lard en-dehors; qu'ils ſoient en pointe au milieu, & qu'ils ſe touchent l'un l'autre : de peur que cela ne ſe défaſſe en cuiſant, on les fait tenir enſemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on mouille la main, pour les humecter

par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait, & tout autour, un peu de la farce des Mirotons, ou autre godiveau : reservant le milieu pour y mettre six Pigeons, passez en ragoût, des Ris-de-veau, truffes, champignons & petites tranches de Jambon, le tout bien assaisonné, & le ragoût, on le jette dedans aussi, comme si c'étoit un Poupeton. On couvre le dessus du reste de la farce, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf ; & on joint les fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard ; & on le fait cuire à la braise, afin qu'il prenne belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sans dessus dessous ; & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux, comme à une Grenade, & servirez chaudement.

On se sert au lieu de bardes de lard, de papier ; c'est selon la volonté de l'Officier qui travaille.

Grenade au sang.

Garnissez vôtre Grenade, comme ci-dessus ; au lieu de ragoût de Pigeons, prenez d'une Poularde, Perdrix & Faisans cuits, coupez le blanc par petits dez ; prenez de la panne la valeur d'une demi-livre, que vous coupez en dez, assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices. Ayez le sang de huit ou dix Pigeons ; mêlez cette viande & la graisse, coupez en dez, avec ce sang, & au lieu de ragoût de Pigeons, que vous mettez dans vôtre Grenade, mettez-y ces petits filets à dez au sang ; couvrez la de même de Godiveau, & faites-la cuire de la même maniere que celle des Pigeons ; étant cuite, vous la renversez, & ayant levé la pointe des Fricandeaux, vous y faites un trou avec la pointe d'un coûteau. Vous l'humectez d'une essence de

de Jambon, ou d'un petit coulis clair de Perdrix, & la servez chaudement.

GRENADIN

De Poularde, Poulets, Pigeons, Perdrix, & de toute sorte d'autre Volaille.

Il faut faire un bon godiveau de la même maniere que pour les Poupetons ci-devant; se souvenir de lier le godiveau de jaunes d'œufs, & avec de la mie de pain trempée dans de bon jus, ou dans une goute de crême de lait. Le godiveau étant fait, prenez une tourtiere suivant la grandeur de vôtre p at, & y mettez des bardes de lard bien minces: mettez vôtre godiveau sur ces bardes, & avec la main trempée dans un œuf battu, formez un creux selon la grandeur de vôtre assiette ou plat, élevant les bords de la hauteur de trois doigts, & qu'ils soient un peu resistans. Prenez vos Poulardes crues, ou autres Volailles; coupez-les en deux, & les battez bien. Passez-les ensuite dans une casserole, avec du lard, du persil & de la ciboule, & un peu de farine; & y mettez ensuite un peu de jus les assaisonnant bien. On y ajoûte des truffes en tranches, des champignons & ris de-veau. Le tout étant presque cuit, en sorte qu'il n'y ait pas grande sausse, rangez ces Volailles dans vôtre Grenadin, & le panez proprement par dessus, pour lui faire prendre couleur au four. L'ayant tiré, il le faut bien égouter, couper les bardes autour, & le faire couler sur vôtre plat & assiette. On y peut mettre un coulis de champignons, & servir chaudement pour Entrée.

GRUOT.

Est une farine d'avoine grossierement moulue, dont on fait une décoction avec de l'eau ou du lait : celui de Bretagne est le plus estimé. Plein une cuilliere à bouche de Gruot, suffit pour une chopine d'eau ou de lait, que l'on fait boüillir ensemble : on peut y mettre un peu de sucre ; c'est un remede fort rafraîchissant, & fort bon pour les poitrines foibles.

Entremets de Gruot.

Il faut prendre du Gruot, le mettre dans une petite marmite, la remplir de lait, avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron verd, de la coriandre, un peu de sel, & un clou de girofle. Faites-le boüillir jusqu'à tant qu'il forme une crême délicate ; après cela, passez-le par l'étamine, & l'ayant vuidé dans une cuvette, mettez-y un peu de sucre. Tenez-le ensuite sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, parce qu'il ne faut pas qu'il boüille davantage. Il le faut remuer de tems en tems légerement ; & quand le sucre sera fondu, posez-le sur de la cendre chaude & le couvrez, de maniere qu'il s'y formera une toile épaisse dessus. Vous le servirez chaudement dans la même cuvette.

H.

HARANGS *frais*.

APrès les avoir vuidez par le oüies, vous les frottez de beurre fondu, vous les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites griller sur un gril; étant grillez comme il faut, vous les pouvez servir à la sausse blanche, qui se fait avec beurre frais, sel, poivre, vinaigre & moutarde. Ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sausse. On les peut servir aussi à la sausse rousse: pour cela faites roussir du beurre, & y mettez de fines herbes hachées menu, sel, poivre, groseilles vertes dans la saison, capres, anchois, & un filet de vinaigre; & les servez chaudement pour Entrée.

HACHIS *d'une Eclanche de Mouton*.

Vôtre Eclanche étant cuite, vous en ôtez la peau, & en prenez la chair, que vous mettez sur une table bien propre, avec un peu de ciboule & de persil, un peu de jambon cuit, quelques champignons, truffes vertes; vous hachez bien le tout ensemble; étant haché, vous le mettez dans une casserole, & l'assaisonnez de sel & de poivre, & d'une tranche de citron & le moüillez moitié jus de Veau, & moitié essence de Jambon, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon; vous le mettez sur un fourneau, & lui faites faire deux ou trois boüillons; & voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres. Ce Hachis sert pour faire de petits Pâtez, ou des Rissoles.

Hachis de Perdrix.

Vos Perdrix étant plumées & vuidées, vous les faites refaire ; vous les bardez & les faites cuire à la broche ; étant cuites à la broche, vous en ôtez la peau, & les desossez & les mettez sur une table, avec un peu de jambon, de persil & ciboules, champignons & truffe vertes : hachez le tout ensemble, & ensuite le mettez dans une casserole, & l'assaisonnez de poivre, de sel, & d'une tranche de citron, & le mouillez, moitié jus de Veau & moitié essence de Jambon, & le lierez d'un coulis de Perdrix ou de carcasse de Perdrix. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Vous faites prendre deux ou trois boüillons à vôtre Hachis sur le fourneau ; & voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Vous en faites aussi de petits Pâtez & des Rissoles

Les Hachis de Faisans & de Volailles se fait de même.

Hachis de Carpe.

Prenez une Carpe, écaillez-la, ôtez-en la peau, & la desossez, & en hachez la chair, & la mettez dans une casserole & le faites un peu dessecher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, & la remettez sur vôtre table : mettez-y un peu de ciboule & de persil haché, un morceau de beurre frais, un peu de champignons, quelques truffes vertes ; vous faites bien hacher le tout ensemble ; vous prenez une casserole avec un morceau de beurre frais que vous mettez sur le fourneau, & vous en faites un roux avec un peu de farine, & y mettez vôtre chair qui est hachée, & lui faites faire deux

deux ou trois tours, & l'assaisonnez de sel & de poivre, & d'une tranche de citron & le moüillez d'un boüillon de poisson, & l'achevez de lier avec deux ou trois cuillerées de coulis d'Ecrevices, ou bien de coulis de Poisson. Voyez qu'il soit de bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on fait le Hachis de Saumon & de Truites de la même maniere, & celui de Poisson blanc & de Barbeau.

L'on en fait aussi des petits Pâtez & des Rissoles.

HARICOTS *verds, maniere de les conserver.*

On en peut conserver de deux façons, ou confits dans du vinaigre de l'eau & du sel, comme les concombres; ou bien séchez, après les avoir épluchez & blanchis. On les fait sécher au Soleil; & quand ils le sont bien, vous les mettez dans un lieu qui ne soit point humide. Pour les faire revenir, vous les faites tremper durant deux jours à l'eau tiede; & ils reprennent presque la même verdeur, que quand on les a cueillis. Vous les faites ensuite blanchir, & vous les accommodez à l'ordinaire. A ceux que l'on confit ou marine, quand ils sont bien assaisonnez dans un pot, avec quelques clous & un peu de poivre il faut les bien couvrir de peur qu'ils ne se gâtent; on peut y mettre du beurre fondu par-dessus. A mesure que vous les voulez employer, vous les faites tremper dans de l'eau, comme les autres, afin qu'ils se dessalent bien; & après ils vous peuvent servir, ou pour Salade, ou pour Entremets, après les avoir blanchis & passez à la crême.

HATTELETTES.

Les Hattelettes sont encore une piece d'Entremets.

Voi-

Voici ce que c'est. Prenez des ris-de-veau & les faites blanchir: il les faut couper en petits morceaux, avec des foyes & du petit lard blanchi, & passez le tout avec un peu de persil, de ciboule & de farine, & le bien assaisonner. Etant presque cuit, en sorte qu'il y ait un peu de sausse, & qu'elle soit liée, faites de petites Hattelettes. & y embrochez vos morceaux de foyes, de ris de-veau & de petit lard, selon la grandeur de vos Hattelettes: trempez-les dans la sausse, & les ayant panez, vous pourrez les faire griller, ou frire.

On en garnit aussi des plats de Rôti.

Autre maniere de faire des Hattelettes.

Vos ris-de-veau étant blanchis, & vos foyes gras, vous les coupez par petits morceaux en quarré, & du lard de même: Vous avez des petites brochettes longues comme le doigt, ou selon la grandeur qu'on veut les faire, & vous embrochez un morceau de lard, un morceau de ris-de-veau, & ensuite un morceau de lard, & un morceau de foyes gras, & vous continuez de même, jusques à la fin que vôtre Hattelette soit formée. Vous prenez une casserole, avec du lard fondu, assaisonnée de poivre, de sel, de fines herbes, de fines épices, de persil & ciboule hachée, & d'un jus de citron, & y mettez vos Hattelettes, & leur faites faire deux ou trois tours pour qu'ils prennent l'assaisonnement, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à un feu moderé, qu'ils prennent belle couleur; & les servez avec une ramolade pour Entremets, ou par garniture.

HUITRES.

Sont certains Poissons de mer qui naissent entre deux écailles: ils se mangent cruds, avec du poi-

vre

vre à déjeûner & d'autres façons. Pour être bonnes, il faut qu'elles soient fraîches, & qu'elles soient pleines de leur eau.

Huitres en ragoût en gras.

Vos Huitres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau; faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir; ensuite, tirez-les une à une, & les nettoyez bien, & les mettez sur une assiette: passez dans une casserole quelques champignons & truffes, avec un peu de lard fondu, moüillez-les de jus, & liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir, jettez-y vos Huitres; faite-les chauffer, & voyez que vôtre ragoût soit d un bon goût, & les servez chaudement pour Entremets. Voilà la maniere que l'on fait le ragoût d'Huitres en gras Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées grasses, il faut prendre garde que vos Huitres ne boüillent, à cause qu'elles perdent leur goût.

Huitres en ragoût pour les jours maigres.

Il faut ouvrir vos Huitres, & les faire blanchir dans leur eau, mais qu'elles ne boüillent pas, & les mettre sur une assiette. Passez dans une casserole quelques champignons & des truffes, avec un morceau de beurre frais, & moüillez-les d'un bon boüillon de Poisson; étant cuits, liez les d'un coulis, & y mettez vos Huitres, & faites-les chauffer; voyez qu'elles soient d'un bon goût: dressez-les dans un plat, & servez-les chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de Poisson aux Huitres.

Au-

Autre ragoût d'Huitres.

Vos Huitres étant ouvertes, mettez-les égoutter sur un tamis, & mettez un plat par-dessous pour en recevoir l'eau. Prenez une casserole avec un morceau de beurre frais, que vous mettez sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, remuez-les avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce que cela soit roux, & y mettez de petites croûtes de pain de la grandeur de la pointe du doigt, & y mettez vos Huitres qui sont égoutées, & leur faites faire cinq ou six tours sur le feu, & les assaisonnez de poivre, de persil & de ciboules entieres, & les moüillés moitié d leur eau & de boüillon de Poisson: voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le servez chaudement pour Entremets Cette sorte de ragoût se fait promtement, & se sert de même, à cause que l'Huitre ne peut pas boüillir.

Huitres grillées.

Ouvrez vos Huitres, laissez-les dans leurs mêmes coquilles, & y mettez du poivre, un peu de persil haché, & du beurre, & de la râpure de pain bien fine par-dessus, faites-les griller, & passez-y la pêle rouge par-d.ssus, & les servez chaudement pour Entremets.

Huitres en casserole.

Ouvrez des Huitres: ayez un plat d'argent, que le cû soit frotté de bon beurre; arrangez vos Huitres dedans: & assaisonnez les par-dessus de poivre, de persil haché; mettez-y un demi verre de vin de Champagne, couvrez-les de bon beurre frais bien mince, & panez-les d'une mie de pain bien fine,

& mettez les cuire avec le couvercle d'une tourtiere, feu dessus & dessous, qu'elles prennent belle couleur ; vous les dégraissez bien, & nettoyez bien proprement le bord de vôtre plat, & les servez chaudement pour Entremets.

Les Huitres au Parmesan se font de même ; au lieu de les paner de mie de pain, vous les panez de Parmesan râpé.

Autres manieres d'Huitres farcies.

Faites une farce avec un morceau d'Anguille, & une douzaine d'Huitres blanchies, un peu de persil & de ciboule, quelques champignons, assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier : vous prenez de cette farce, & en garnissez le fond de vos coquilles bien mince, & y mettez une Huitre en ragoût, la maniere de faire le ragoût est marquée ci-dessus, & couvrez vôtre coquille de la même farce, & la frottez d'un œuf battu, & y jettez par-dessus un peu de beurre fondu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, qu'elles prennent belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets, ou pour garniture d'Entrée.

L'on en farcit de même en gras : au lieu d'une farce maigre, on se sert d'une farce grasse, & d'un ragoût d'Huitres en gras, & on les fait de même.

Huitres frites.

Ouvrez vos Huitres, & mettez-les égouter sur un tamis ; étant égoutées, mettez-les dans un plat ou dans une casserole, avec du poivre, deux ciboules entieres, une feüille de laurier, un peu de basilic, un

un oignon par tranches & une demie douzaine de clous, & deux jus de citron; & de tems en tems remuez-les Faites une pâte avec de la farine, & délayez-la avec de l eau, & un peu de sel, & un œuf blanc & jaune battez bien le tout ensemble, que la pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse. Faites fondre un morceau de beurre gros comme une noix, & le mêlez dans vôtre pâte : étant prêt à frire vos Huitres, tirez-les de vôtre marinade une à une sur un linge, & un autre linge par-dessus pour les bien essuyer : Mettez vôtre poële sur le feu avec du beurre rafiné, trempez dans vôtre pâte vos Huitres une à une, & mettez-les dans vôtre friture, qui soit chaude à propos ; & faites-les frire, qu'elles ayent une belle couleur, servez-les sur une serviette pliée, avec du persil frit, pour Entremets.

On les sert en gras frites : au lieu de beurre, on se sert de sain-doux.

Huitres à la Daube.

Vous prendrez des Huitres que vous ouvrirez, & les assaisonnerez de fines herbes hachées fort menu, comme persil, ciboule, basilic, fort peu dans chaque Huitre, & aussi du poivre, & un peu de vin blanc. Ensuite vous les couvrirez de leur couvercle, & les mettrez au feu sur un gril ; & de tems en tems vous mettez la pêle rouge par-dessus. Etant prêt à servir, vous les dresserez, & servirez découvertes.

Huitres farcies.

Vous ouvrez vos Huitres, & les faites blanchir, après vous les hachez bien, avec persil, ciboule, sel poivre, anchois & bon beurre Vous faites tremper une mie de pain dans la crême, que vous y mêlez, avec muscade & autres épices douces,

deux

deux ou trois jaunes d'œufs, & vous pilez le tout ensemble. Vous en farcissez vos coquilles d'Huitres; & les ayant dorées ou panées vous les mettez cuire au four sur un gril, & les servez à sec.

HURE.

Est un nom particulier à la tête du Saumon & du Sanglier; on l'applique aujourd'hui à celles de tous les gros Poissons, qu'on sert ordinairement au court boüillon, pour un plat de rôt On verra la maniere d'accommoder les Hures de Saumon à la lettre S.

Entremets d'une Hure de Sanglier.

Il faut prendre la Hure, & la bien faire brûler à feu clair, ensuite la frotter avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter tout le poil. Vous acheverez de la ratisser avec le coûteau, & la nettoyerez comme il faut. Après cela, vous la desosserez, ôtant les deux mâchoires & le museau: vous la fendez en dessous, de maniere qu'elle se tienne attaché dessus par sa peau. Vous la piquerez de gros lard bien assaisonné de sel, de poivre, de clous pilez de coriandre, de macis, de ciboules & persil haché: étant bien piquée, vous y mettez un peu de poivre long dans quelques trous où sont les lardons, vous l'assaisonnerez fortement de sel, de poivre, de clous, muscade, de macis & coriandre pilée, feüilles de laurier, basilic, marjolaine, un peu de romarin, oignon, ciboules, persil, carottes, panais, citron verd, & la couvrirez de bonnes bardes de lard, & l'envelopperez d'une serviette, & la ficelerez bien, & la mettrez dans une marmite, & la remplirez moitié vin & moitié eau & la mettrez cuire à petit feu; étant cuite, vous verrez qu'elle soit d'un bon sel; ensuite vous la retirerez, & la laisserez refroidir dan son jus, afin qu'el-

qu'elle prenne du goût : Vous la retirerez, & la dépliercz, & la nettoyerez bien proprement, & la servirez sur une serviette blanche garnie de persil verd, pour Entremets.

La Hure de Cochon se fait de la même maniere, & on la sert de même. On observera qu'il faut prendre la Hure de Cochon la plus maigre qu'on peut trouver.

I.

JAMBON.

Est la cuisse d'un Porc que l'on a salé, & que l'on a mis parfumer à la cheminée. Les plus estimez, sont ceux de Bayonne & de Mayence : on en fait aussi de Poisson pour le Carême.

Pour faire l'Essence de Jambon.

Il faut avoir de petites tranches de Jambon crud, les battre bien, & en garnir le fond d'une casserole, comme un jus de Veau, & les laisser suer sur un fourneau; étant attachées, mettez-y un peu de lard fondu, & les poudrez d'un peu de farine, & les remuez avec une cuilliere, & les moüillez d'un jus de Veau, assaisonné d'un bouquet de ciboule & de fines herbes, du clou de girofle, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachez, des truffes hachées, quelques croûtes de pain, & un filet de vinaigre. Lorsque tout cela est cuit, passez-le proprement par l'étamine, & mettez ce jus en lieu propre, sans qu'il boüille davantage. Il vous servira pour toutes sortes de choses où il entre du Jambon. Il y en a qui y mettent une gousse d'ail.

Essence de Jambon liée.

Prenez du Jambon, ôtez-en le gras, & coupez-le par tranches, & battez-les, garnissez-en le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais : couvrez-le, & le mettez suer à petit feu,& lorsqu'il est attaché, poudrez-le tant soit peu de farine & remuez-le, ensuite moüilez-le, moitié de jus de Veau, & moitié boüillon, qu'elle soit d'une belle couleur : vous l'assaisonnez de deux ou trois champignons, autant de truffes & de mousserons, de deux ou trois clous, de basilic, & d'une ciboule entiere & persil ; & vous y ajoûtez quelques croûtes de pain, selon la quantité que vous en voulez faire ; & le laissez mitonner sur un fourneau, environ trois quarts d'heure, & le passer dans une étamine, & vous en servez dans toutes sortes d'Entremets.

Jambon à la braise.

Prenez un Jambon, ôtez-en la coëne, & parez-le par-dessous, & nettoyez le manche, mettez-le dessaler ; ensuite retirez-le, & le ficelez ; prenez une marmite de la grandeur de vôtre Jambon, garnissez-en le fond de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu, & assaisonnez de fines herbes, & fines épices, feüilles de laurier, oignons, panais, carottes ; persil, ciboule, & point de sel ; & y mettez vôtre Jambon, le maigre en-dessous, & le lard en-dessus, & couvrez votre Jambon de même que dessous, & fermez bien la marmite de son couvercle avec de la pâte ; mettez-le cuire à petit feu, feu dessus & dessous pendant dix à douze heures : étant cuit, laissez-le refroidir dans son jus ; retirez-le de la marmite, & deficelez-le, & mettez-le dans une tourtiere, & panez-le d'une râpure de pain bien fine,

ne & avec la pêle rouge faites-lui prendre couleur: servez le sur une serviette garnie de persil verd pour Entremets. Vous servez ce Jambon à la braise chaud pour Entrée : vous tirez vôtre Jambon étant cuit, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir, & y jettez par-dessus un ragoût de ris-de-veau La maniere de faire le ragoût est marquée à l'article du Pâté chaud de Jambon. Vous le servez aussi avec une sausse à la Carpe ; une autre fois avec un ragoût d'Ecrevices.

Jambon rôti à la Broche.

Otez la peau de vôtre Jambon, & parez-le par-dessous ; mettez-le dessaler dans de l'eau tiede ; ensuite faites-le tremper dans un plat dix à douze heures, avec une bouteille de vin d'Espagne, mettez-le à la broche, & enveloppez-le de feüilles de papier : mettez le vin d' spagne où il a trempé dans la lechefrite, & l'arrosez de tems en tems, pendant qu'il cuit ; étant cuit, vous le panez avec de la mie de pain bien fine, & du persil verd, & lui faites prendre une belle couleur, & le retirer de la broche, & le laisser refroidir, & le servez sur une serviette blanche, garnie de persil verd, & le servez pour Entremets.

Rôties de Jambon.

Prenez des tranches de pain, comme si vous vouliez faire des Rôties; faites-les rôtir, & les nettoyez proprement ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; ayez des tranches de Jambon battues, & les coupez de la même grandeur ; mettez-les au fond d'une casserole, & vos Rôties par-dessus ; couvrez vôtre casserole, & faites-les suer à petit feu ; étant un peu attachées, tirez vos Rôties ; & arrangez-les au fond du plat que vous voulez les servir ; & met-

tez

tez ſur chaque Rôtie ſa tranche de Jambon, & le gratin qui reſte au fond de la Caſſerole, aprés en avoir ôté les Rôties & le Jambon, moüillez-le d'un peu de jus de Veau, & le détachez ſur un fourneau; mettez y un peu de poivre, & donnez-lui de la pointe, ſoit de vinaigre ou d'autres choſes, & jettez ce jus ſur vos Rôties, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Jambon en ragoût à l'hypocras.

Il faut paſſer tranches de Jambon crud dans une caſſerole, faire une ſauſſe avec ſucre, canelle, un macaron pilé, vin vermeil, un peu de poivre blanc concaſſé, & y mettre vos tranches & jus d'orange en ſervant.

Le Jambon ſe ſert d'ailleurs ſur le pied de Salée, avec Sauciſſons & Langues fourrées.

Jambon de Poiſſon.

Prenez chair de Carpe, de Tanches, d'Anguilles & de Saumon frais ſi vous en avez, & des laitances de Carpes, que vous hacherez & pilerez dans un mortier, avec ſel, poivre, muſcade, fines herbes & beurre frais. Mêlez bien toutes ces chairs enſemble, & formez-en une maniere de Jambon, ſur des peaux de Carpes. Vous envelopperez le tout dans un linge neuf, que vous coudrez bien ſerré, & le ferez cuire avec moitié eau de vin, aſſaiſonné de clous, laurier & poivre; laiſſez-le refroidir dans ſon boüillon, & ſervez avec laurier, fines herbes coupées menu. Vous le pouvez auſſi couper par tranches, comme le veritable Jambon.

On peut imiter de la même maniere une Eclanche ou Epaule; comme auſſi des Poulets & Pigeons, ou avec la farce qu'on a pû voir, lettre F.

JULIENNE.

Eſt le nom d'un Potage de conſequence : en voici la maniere. Faites rôtir une Eclanche de Mouton, & la dégraiſſez bien : ôtez-en la peau ; & quand elle ſera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion, pour qu'il y ait du bouillon pour votre Potage. Mettez enſemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de roüelle de Veau, un bon Chapon, deux carottes, deux navets, autant de panais, racine de perſil, celeri, & quelque oignon piqué : faites cuire tout cela long-tems, afin que votre bouillon ſoit bien nourri. Il faut avoir dans une autre petite marmite, trois ou quatre paquets d'aſperges, un peu d'ozeille coupée de deux coups de coûteau, & du cerfeüil. Vous le ferez bien cuire, avec du bouillon de votre marmite ; & vos croûtes étant mitonnées vous rangerez vos aſperges & votre ozeille par-deſſus, & rien autour.

On fait auſſi des Potages à la Julienne, de Poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons, & autres viandes. Les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes. Vous y ajoûtez enſuite les racines & legumes ci-deſſus, dont vous garniſſez le Potage avec des montans d'aſperges rompus, rien que le verd, comme des petits pois.

Jus de Veau.

La maniere de faire le jus de Veau. Prenez de la roüelle de Veau ; coupez-la par tranches, & les battez ; garniſſez-en le fond d'une caſſerole, & mettez par-deſſus quelques oignons coupez par tranches, carottes & panais. Couvrez votre caſſerole d'un plat, & mettez-le ſuer ſur un fourneau à petit feu dans le commencement ; & enſuite vous le mettez ſur un

feu

feu plus ardent, & lorsque le jus que le Veau a rendu est usé, & qu'il est attaché au fond de la casserole, & que vous voyez qu'il a pris une belle couleur, vous moüillez votre Veau d'un bon bouillon, & l'assaisonnez d'un peu de persil, de trois à quatre clous, & d'une ciboule entiere, & le recouvrez, & le laissez mitonner pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, que le Veau ait le tems de cuire: ensuite vous le passez au travers d'un tamis dans une terrine ou marmite. Vous vous en servez pour toutes sortes de Potages & de ragoûts.

Jus de Bœuf.

Prenez de la tranche de Bœuf; coupez la de l'épaisseur d'une bouche & plus; battez-la bien. Prenez une casserole selon la quantité de jus que vous voulez faire, ou que vous avez de Bœuf: mettez au fond de votre casserole quatre ou cinq morceaux de bardes de lard, & y arrangez vos tranches de Bœuf, & y mettez trois ou quatre oignons coupez par tranches par-dessus, avec panais & carottes, couvrez votre casserole d'un couvercle de marmite, ou bien d'un plat; mettez le suer sur un fourneau à petit feu; découvrez-le, & voyez s'il a rendu son jus, & recouvrez-le, & mettez-le sur un fourneau plus ardent; lorsque le jus est usé, & qu'il est attaché au fond de la casserole, découvrez le, & remuez doucement, pour que les oignons, carottes & panais aillent dessous, pour qu'ils roussissent un peu, & prendre garde qu'ils ne brûlent; & lorsque vous voyez qu'il a une belle couleur, vous le moüillez d'un bon bouillon, jusques à ce que vous voyez qu'il soit de la couleur que vous le souhaitez; alors vous le laissez bouillir pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, & y mettez une demie-douzaine de clous, un peu de persil, & une ciboule entiere en bouillant; étant cuit, vous le passez au

travers d'un tamis, dans une terrine ou marmite. Ce jus sert lorsque vous n'avez point de jus de Veau pour les Potages : il sert pour moüiller toutes sortes de ragoûts & de coulis.

Jus de Perdrix ou de Chapon.

Faites rôtir l'un & l'autre ; & étant cuits, vous les pressez séparément dans une presse, pour en tirer le jus. On peut aussi en user de même pour le Jus de Veau, de Bœuf & de Mouton. Ces Jus sont fort utiles en Cuisine, pour nourrir la plûpart des ragoûts & des Potages.

Jus de Poisson.

Prenez des Tanches & des Carpes ; limonez les premieres, & les fendez tout du long, & écaillez les Carpes : ôtez les oüies des unes & des autres, & mettez ces Poissons dans un plat d argent ou casserole, avec oignons, carottes & panais coupez par tranches & un peu de beurre. Faites-les rissoler comme le Bœuf : & étant cuits, mettez-y un peu de farine, que vous ferez encore rissoler avec le reste, & ensuite du boüillon, suivant ce que vous en aurez à faire. Passez le tout dans un linge & le pressez bien fort : assaisonnez-le d'un bouquet de fines herbes, sel, & citron verd piqué de clous ; & vous en servez, tant pour vos Potages, que pour les Entrées & Entremets de Poisson.

Jus de Champignons.

Après que vous aurez bien nettoyé les Champignons, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de lard, ou de beurre si c'est en maigre ; faites-les rissoler sur la braise, jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole : étant bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore rissoler

avec

avec les Champignons ; après quoi vous y mettez de bon boüillon gras ou maigre, & lui laisserez prendre un boüillon, & l'ôterez de dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & sel. Les Champignons vous peuvent servir hachez menu ou entiers pour vos Potages, ou pour des plats d'Entrées ou d'Entremets.

L.

LAIT *d'amandes.*

PRenez une livre & demie d'Amandes douces, avec une douzaine d'Amandes ameres : étant pelées, piles-les dans un mortier, & les arrosez d'un peu de Lait, de peur qu'elles ne tournent; étant bien pilées, vous prenez trois chopines de Lait que vous faites tiedir, & vous délayez vos Amandes dedans, & les passez dans une étamine le plus que vous pouvez ; étant passées, vous revuidez ce Lait d'Amandes dans une casserole, & y mettez un morceau de canelle en bâton, & le mettez sur un fourneau, & le faites cuire comme une crême, en le remuant toûjours avec une cuilliere ; & lorsqu'il commence à se lier, vous y mettez du sucre à proportion, & un peu de sel. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez de petits croûtons de pain de la grandeur d'une piece de quatre sols, bien sec, dans le plat que vous voulez le servir, & versez vôtre Lait d'Amandes dedans, & le servez chaudement. Ordinairement cela ne se sert que pour Collation.

Lorsque vous voulez servir en gras ou en maigre un Lait d'Amandes pour Entremets, il se fait tout differemment. Voici la maniere comme on le fait.

Vos Amandes étant pilées, vous prenez chopine de Lait, que vous faites boüillir dans une casserole, avec un bâton de canelle, & un zeste de citron verd, un peu de sel, & du sucre, & vous délayez vos a-

mandes, & les passez dans une étamine, avec six jaunes d'œufs frais; étant passées, vous allumez un fourneau, & mettez une casserole pleine d'eau; lorsqu'elle est prête à bouillir, mettez-y le plat par-dessus que vous voulez servir: voyez que le plat soit plus grand que la casserole, de peur que l'eau en bouillant n'entre dans le plat: Vuidez votre Lait d'Amandes dans votre plat; ayez un couvercle de tourtiere de la grandeur qu'il faut; qu'il soit chaud, & garni de braise vive par dessus; couvrez-en votre plat où le Lait d'Amandes sur la casserole, & levez de tems en tems le couvercle, pour voir s'il ne cuit pas trop; & lorsqu'il est pris, vous le retirez de dessus la casserole, & le mettez en un lieu pour refroidir; & lorsqu'il est froid, vous le servez pour Entremets.

Laitues farcies à la Dame-Simone.

Il faut prendre des Laitues pommées, les faire blanchir seulement, qu'elles ayent senti la chaleur de l'eau, les tirer & les faire égouter: Prenez de la chair de Poulet, ou des blancs de Chapon cuits que vous aurez; hachez-la avec quelques morceaux de Jambon cuit, & quelques champignons, un peu de persil & de ciboule, une tetine de Veau, un peu de lard blanchi, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices: étant bien haché, pilez le tout dans le mortier; ensuite prenez vos Laitues, pressez-les bien une à une; tenez votre Laitue à votre main du côté du pied, & étendez feüilles par feüilles sans le casser, jusqu'au petit cœur que vous ôtez; & à la place, vous y mettez un morceau de la farce, & relevez les feüilles par-dessus jusqu'à la fin, & la ficelez bien; vous continuez de les farcir toutes de même: Vous prenez deux livres de roüelle de Veau, que vous cou-

coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec des bardes de lard, quelques tranches d'oignon, & le couvrez, & le mettez suer sur un fourneau; & lorsque vous voyez qu'il est attaché, vous y mettez un peu de farine, & remuez avec une cuilliere sur le fourneau, pour que cela roussisse un peu, & le moüillez moitié jus & moitié bouillon; & l'assaisonnez de sel, de poivre, clous, feüille de laurier, basilic, persil & ciboule entiere: vous arrangez vos Laitues qui sont farcies, au fond d'une petite marmite, & y mettez cette braise moüillée, & les faites cuire; étant cuites, si vous voulez les servir au blanc, vous les tirez de votre marmite, & les déficelez, & égoutez bien, & les mettez dans une casserole, avec un coulis blanc. Vous trouverez la maniere de faire le coulis blanc à la lettre C. Il faut que le coulis soit plus épais que pour un Potage: vous faites mitonner vos Laitues dans le coulis, les dressez proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

L'on sert ces Laitues au roux: au lieu d'un coulis blanc, on les sert avec une essence de Jambon. On trouvera la maniere de faire l'essence à la lettre I.

On les sert une autre fois, avec un ragoût de champignons, ou de mousserons, ou des truffes; cela dépend de ceux qui les font, de les servir de la maniere qu'ils jugent à propos: Ces Laitues servent pour garnir toutes sortes de Potages de santé, au lieu de les faire cuire à la braise, vous les faites cuire dans un bon bouillon bien nourri.

Laitues à la Dame-Simone, farcies & frites.

Vos Laitues étant farcies & cuites à la braise, comme il est marqué ci-dessus, vous les tirez & les déficelez, & les laissez égouter: vous battez trois ou quatre œufs en omelette, & trempez vos Laitues

tues une à une dedans, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & les faites frire dans du sain-doux, qu'elles soient d'une belle couleur; vous les servez chaudement sur une serviette pliée, avec du persil frit, pour Hors-d'œuvre. L'on s'en sert pour garnir de grosses Entrées

Ragoût de Laitues.

Prenez la pomme des Laitues; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante, & les retirez dans de l'eau froide, & les pressez bien: on les met cuire dans une braise, comme il est marqué ci-dessus, étant cuites, vous les retirez, & les laissez égouter, & les coupez en dez, & les mettre dans une casserole, avec de l'essence de Jambon, & du coulis clair, & les laissez mitonner: voyez qu'elles soient d'un bon goût, lorsque vous les voulez servir. L'on sert ces Laitues dessous une éclanche de Mouton, dessous des filets, dessous des fricandeaux, avec des Perdrix, Poulardes, Poulets, Canards à la braise, de la même maniere que d'autres ragoûts de légume, qui sont marquez ci-devant; & on nomme cette Entrée de ce que vous la servez du nom de la viande aux Laitues

L'on fait ce ragoût de Laitues; au lieu de les faire cuire à la braise, étant blanchies & pressées, on les coupe en dez, on les met dans une casserole avec un peu de jus de Veau, & on les laisse mitonner; & lorsqu'on est prêt à servir, on les lie d'une essence de Jambon & de coulis. Voyez qu'elles soient d'un bon goût, & servez-vous-en pour vos Entrées, de même que de l'autre maniere marquée ci-dessus.

LAMPROYE.

Est un Poisson de mer, qui ressemble à l'Anguil-

le;

le; il y a aussi celles de riviere : elles se mangent frites ou grillées ; on les peut aussi accommoder de l'une de ces manieres. Saignez-les, & gardez le sang : ensuite limonez-les dans de l'eau chaude, & les mettez par tronçons; passez-les au roux dans une casserole, avec beurre, & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & une feüille de laurier ; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang, avec un peu de capres, & servez chaudement.

Lamproye à la sausse douce.

Aprés les avoir limonées, vous les coupez par petits morceaux, & en ôtez la corde ; vous les passez au roux avec bon beurre, un peu de farine frite, & y ajoûtez du vin rouge, un peu de sucre, canelle, sel, poivre, un morceau de citron verd ; étant cuit, vous y mettez le sang que vous avez mis à part, & le faites encore boüillir un boüillon; vous dressez vôtre ragoût dans un plat, & servez chaudement.

Lamproye grillée.

Ayant limoné vos Lamproyes, on les coupe comme des tronçons d'Anguille que l'on veut faire griller ; vous faites fondre un morceau de beurre, & y mettez vos morceaux de Lamproye dans vôtre casserole, & remuez le tout ensemble, & panez-le d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu : servez-les avec une sausse rousse que vous faites avec un petit morceau de beurre, que vous mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, que vous faites roussir, & y mettez un peu de ciboule & de persil haché, un champignon haché, un peu de capres, & un anchois, & l'assaisonnez de poivre & de sel, & moüillez d'un peu de

boüillon de Poisson, & l'achevez de lier d'un coulis d'Ecrevices ou d'autres coulis. Voyez que votre sausse soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dressez-la au fond de votre plat, & votre Lamproye tout autour, & servez la chaudement. On la sert aussi avec une sausse douce, que vous faites avec du vinaigre ou du vin, un morceau de sucre, un peu de canelle en bâton & une feüille de laurier, & vous faites bouillir le tout ensemble, & retirez votre canelle & votre laurier, & dressez votre Lamproye grillée autour; & servez-la chaudement.

L'on sert aussi cette Lamproye grillée à l'huile; vous mettez de l'huile & du vinaigre, du poivre & du sel, un peu de moutarde fine, un anchois, un peu de capres hachées, & un peu de persil; battez le tout dans un plat, & le versez dans une saussiere que vous mettez au milieu du plat que vous voulez la servir, & en garnissez le tour de votre Lamproye, & la servez pour Entremets.

L'on sert aussi la Lamproye grillée séche pour Entremets.

LANGOUSTE.

Est une Ecrévice de mer. La maniere de l'apprêter, ne doit pas nous arrêter, étant commune avec celle des Ecrevices. Pour les servir en Salade, on peut voir ce qui a été dit page 85. touchant les autres Salades de Poissons; & ajoûter dans la sausse de celle-ci, le dedans du corps des Langoustes. On en fait aussi un ragoût de la même maniere que l'on fait celui d'Ecrevices, & on les sert en Potages, les desossant après qu'elles sont cuites; & tout cela n'a rien de difficile, n'y ayant qu'à observer là-dessus ce qu'on trouvera expliqué ailleurs en divers endroits, pour d'autres Poissons.

LAN-

LANGUES.

Nous avons marqué divers Services de Langues de Bœuf, lettre B. On y a vû la maniere de faire des Langues de Cochon fourrées ; qui peut aussi être pratiquée pour celles de Mouton, celles de Veau, de Cerf, de Dain, de Chevreüil & de Sanglier.

Ces dernieres se peuvent aussi manger après les avoir trempées avec toutes sortes de fines herbes dans du lard fondu & panées d'une mie de pain bien fine; vous les faites griller ou frire, & vous les servez avec une essence de Jambon, ou avec un petit coulis clair ; ou bien vous les servez à sec.

Langues de Mouton en ragoût.

Vos Langues étant bien lavées à plusieurs eaux ; faites les blanchir dans un chauderon sur le feu, avec de l'eau ; retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide. Prenez une couple de livres de tranches de Bœuf : coupez le par tranches, garnissez-en le fond de votre casserole, avec des bardes de lard, & mettez votre casserole suer sur un fourneau, & la couvrez, étant suée ; & lorsque cela est attaché au fond de votre casserole, vous le poudrez d'une poignée de farine, & remuez bien le tout ensemble pendant quelque tems sur le feu, & le moüillez, moitié bouillon & moitié eau, la quantité qu'il faut, pour que vos Langues baignent ; vous arrangez vos Langues dans une marmite, & y mettez votre braise moüillée, & les assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, oignons, persil, ciboule, carottes, panais & citron verd, & les faites cuire ; ensuite vous les retirez & en ôtez la peau, & les nettoyez proprement, & les fendez, & les trempez dans un peu de la graisse où elles ont cuit, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites gril-

ler, & les servez avec une sausse hachée. Vous trouverez la maniere de la faire à la lettre A. à l'article de l'Aloyau à la sausse hachée.

On les sert avec l'essence de jambon, au fond du plat, & les Langues grillées autour.

On les sert aussi une autre fois avec du verjus, du sel & du poivre.

Langues de Veau farcies.

Il faut prendre les Langues & y faire un trou en dedans, du côté de la gorge, avec un coûteau bien mince, & qu'elles ne soient coupées en aucun endroit; ensuite passez le doigt tout du long, comme si c'étoit un boyau : ensuite faites une farce avec un blanc de Volaille, un peu de jambon cuit, champignons, persil ciboule poivre, sel, muscade, un peu de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble, & pilé dans le mortier, & en farcissez vos Langues, du côté que vous avez fait l'ouverture : étant farcies, prenez une marmite de la grandeur de la quantité de vos Langues que vous avez à cuire, & garnissez-en le fond de bardes de lard, & de tranches de Bœuf minces battu, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carottes, panais : & arrangez-y vos Langues, & les assaisonnez, & les couvrez de même dessus que dessous, & mettez-les cuire à petit feu, feu dessus & dessous; étant cuites à demi, découvrez vôtre marmite, mettez-y une cuillerée à pot de jus de Bœuf, pour les rendre plus moëlleuses. Refermez vôtre marmite, & achevez de les faire cuire, faites un ragoût de ris-de-veau coupez en dez, des crêtes, champignons, truffes, des cûs d'artichaux, des pointes d'asperges, selon la saison: passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard

lard fondu ſur un fourneau, & le moüillez de jus, & le laiſſez mitonner pendant une demi-heure; Dégraiſſez bien vôtre ragoût, & liez-le d'un coulis de Veau & de jambon: tirez vos Langues de vôtre marmite, laiſſez-les égouter; dreſſez-les proprement dans le plat que vous voulez les ſervir. Voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût, & le jettez pardeſſus vos Langues, & les ſervez chaudement pour Entrée.

Ces Langues ſe ſervent avec un ragoût de Jambon: vous trouverez la maniere de le faire à la lettre I.

Une autre fois vous les ſervez à la ſauſſe hachée. Vous trouverez la maniere de la faire à la lettre A. à l'article de l'Aloyau à la ſauſſe hachée.

L'on ſert auſſi ces Langues avec un ragoût de concombres ou de chicorée: vous trouverez la maniere de faire ces ragoûts à la lettre C.

Langues de Veau à la broche.

Vos langues étant à demi cuites dans la braiſe, comme elles ſont marquées ci-devant, vous les tirez, & en ôtez la peau, & les faites piquer de menu lard, & paſſez une brochette dans le milieu, & les ficelez à une broche, & les faites cuire; qu'elles prennent belle couleur: vous les tirez, & mettez une eſſence de jambon au fond d'un plat, & arrangez vos Langues par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrées ou Hors-d'œuvres

On les ſert auſſi au lieu d'eſſence de Jambon, avec une poivrade.

LAPINS *en caſſerole.*

Coupez des Lapins en quatre, gardez en les foyes, piquez les morceaux de gros lard aſſaiſonné, & de lardons de Jambon; garniſſez le fond d'une caſſero-

le de bardes de lard, & de tranches de Veau, assaisonnées de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, oignons, ciboule & persil, carottes & panais. Arrangez vos morceaux de Lapin dans votre casserole, & les assaisonnez, & couvrez de même comme dessous; & mettez-les cuire au four, ou bien avec un couvercle de tourtiere, feu dessus & dessous. Faites un coulis avec un morceau de Veau & de Jambon, que vous coupez par tranches, & les battez & en garnissez le fond d'une casserole, & y mettez un oignon, un morceau de carottes & panais coupez par tranches: couvrez votre casserole, & mettez-la suer à petit feu; étant attaché au fond de votre casserole, mettez-y un peu de lard fondu, & poudrez d'un peu de farine, & remuez bien le tout ensemble, & le moüillez moitié jus & moitié bouillon, & l'assaisonnez de champignons, de truffes hachées, un peu de persil, une couple de ciboules entieres, trois ou quatre clous, & y mettez quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout ensemble; prenez vos foyes de Lapin, pilez-les dans le mortier, & les délayez avec un peu de jus de votre coulis, & les vuidez dans votre casserole où est votre coulis, & les faites un peu chauffer, & les passez dans l'étamine, & les mettez dans une autre casserole: Vos lapins étant cuits, vous les tirez & les laissez égouter, & les mettez dans votre coulis, & lez laissez mitonner à petit feu; étant prêt à servir, vous dressez vos Lapins dans un plat. Voyez que votre coulis soit d'un bon goût, & le jettez par dessus, & servez le chaudement pour Entrée.

Ce même coulis sert pour les pâtez chauds de Lapin, qu'on verra à la lettre P.

Lapins au Jambon.

Vos Lapins étant cuits en casserole, comme il est marqué ci-dessus, vous faites un ragoûts de Jambon, au-

autrement nommé un Saingaraz ; tirez vos Lapins de dedans votre casserole, & laissez les égouter, & mettez-les mitonner dans le Saingaraz ; dressez-les proprement dans un plat ; & jettez votre Saingaraz par dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces Lapins cuits en casserole, avec des ragoûts de concombres & de chicorée. On trouvera la maniere de faire ces ragoûts de legume à la lettre C.

Lapins aux Truffes ou bien aux Champignons.

Vos Lapins étant cuits en casserole, comme il est marqué ci-devant, vous passez des Truffes ou bien des Champignons dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez moitié jus de Veau & moitié essence de Jambon, & les laissez mitonner pendant un quart-d'heure, & les bien dégraisser, & les liez d'un coulis : tirez vos Lapins, & les laissez égouter, & les mettez dans le ragoût de truffes ou Champignons mitonner ; lorsque l'on est prêt à servir, dressez vos Lapins dans un plat proprement : Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Lapins aux fines herbes.

Prenez trois à quatre petits Lapreaux ; dépoüillez-les, & les habillez : faites-les refaire ; prenez les foyes, hachez les avec un champignon, une truffe, un peu de persil & de ciboule, & assaisonné de poivre, de sel & de muscade, & y mettez gros comme le poing de lard râpé ; pilez le tout dans un mortier ; coupez la tête & les bouts des cuisses, qu'ils ressemblent à des filets, farcissez les dans le corps de la farce que vous avez fait, & faites-en un accolade deux à deux, & mettez les à la broche, bar-

bardez-les de bardes de lard, de tranches de Veau & de tranches de jambon, & enveloppez-les d'une feüille de papier, & les mettez cuire à la broche; étant cuits, mettez une essence de jambon, ou un coulis clair dans un plat : tirez vos Lapins, débardez-les, dressez-les sur vôtre plat où est vôtre essence & servez-les chaudement pour Entrée. Il faut pour ces Entrées-là que les Lapins ayent un bon fumé.

Esclope de Lapin.

C'est une maniere de poupeton sans farce. Vos Lapins étant cuits à la braise, on trouvera la maniere de la faire, marquée en plusieurs endroits; faites un ragoût de Ris-de veau, de foyes gras, de crêtes, champignons, truffes, mousserons; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu; étant passé, moüillez-le de jus, laissez-le mitonner pendant une demi-heure; dégraissez-le bien, & liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon : tirez vos Lapins qui sont coupez en morceaux de dedans vôtre braise & mettez-les dans vôtre ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & laissez-les refroidir; foncez comme une tourtiere, une poupetonniere, ou bien une casserole d'une abaisse d'une pâte brisée un peu mince, & arrangez vôtre ragoût froid de Lapins dedans, & le couvrez d'une autre abaisse de la même pâte, comme une tourtiere, & renversez-en le bord, que cela soit uni; mettez-le au four : étant cuit, vous le renversez dans un plat, vous y faites un trou de la largeur d'un écu par-dessus, & vous verrez s'il est sec, & vous y mettez un petit coulis clair dedans, & le servez chaudement pour Entrée. L'on fait de toutes sortes de viandes, volailles & gibier à la braise, avec des ragoûts dedans des Esclopes, de même que celui des Lapins, qui est marqué ci-dessus.

On

On peut aussi, après que vos Lapreux sont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une *sausse au Jambon*.

LAPREAUX *à la Saingaraz*.

Piquez vos Lapreaux proprement & les faites rôtir Il faut ensuite avoir des tranches de Jambon batues, & les passer avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne soit pas salé, & faites cuire le tout ensemble: mettez-y aussi un filet de vinaigre, & liez cette sausse avec un peu de coulis de pain. Coupez vos Lapreaux en quatre & dressez-les dans un plat ou assiette; jettez la sausse dessus avec les tranches de Jambon, & servez chaudement, ayant bien dégraissé.

Il se fait de la même maniere, des Poulardes à la Saingaraz, même des Poulets, des Pigeons, hors qu'on ne les coupe pas par quartiers, si l'on ne veut.

LEVREAUX *piquez*.

Lardez-en une épaule & une cuisse, & l'autre non; & les ayant fait rôtir, servez-les avec une sausse douce, ou poivrade.

Levreaux à la Suisse.

Mettez-les par quartiers & les lardez de gros lard; faites-les cuire avec du boüillon, assaisonné de sel, poivre, clous & un peu de vin. Etant cuits, passez le foye & le sang par la casserole, avec un peu de farine, & mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives desossées, & capres; & servez chaudement.

LIMANDES.

Sont des Poissons de mer assez semblables aux Carlets. On peut tâcher d'imiter avec les Limandes, les manieres qu'on verra pour les Soles : car pour ce qui est de les mettre au beurre blanc, ou d'en faire un ragoût, les passant au beurre roux après en avoir coupé la tête, cela est assez commun, pour n'être ignoré de personne.

Nous ne nous arrêterons pas non plus à la maniere de faire une Etuvée de *Loup de Mer*, ou les autres apprêts qui lui peuvent convenir; parce qu'on n'a qu'à se regler sur d'autres semblables.

M.

MACREUSE.

EST un Oiseau de mer assez semblable aux Canards ; neanmoins nous le mettons au nombre des Poissons, & en usons en maigre, à cause qu'elle a le sang froid. Vous la pouvez mettre à la Daube, tout comme un Oison ou un Canard ; & étant cuite, servez-la sur une serviette blanche, garnie de persil.

On en fait aussi une Entrée aux concombres, comme beaucoup d'autres ; ou bien on l'accommode de l'une des manieres qui suivent.

Macreuse au Court-boüillon.

Après l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'Anguille ; faites la cuire dans une marmite quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau, sel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, un demi-septier de vin blanc, & un peu de beurre ; étant cuite, tirez-la au sec,

&

& faites-y une sausse avec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc; citron verd, & vinaigre; & frottez d'une échalote le fond du plat où vous la dresserez. On l'appelle à la poivrade.

Macreuse en ragoût au Chocolat.

Ayant plumé & nettoyé proprement votre Macreuse, vuidez-la, & la lavez; faites-la blanchir sur la braise, & ensuite empotez-la, & l'assaisonnez de sel, poivre, laurier, & un bouquet de fines herbes: vous ferez un peu de Chocolat, que vous jetterez dedans. Preparez en même tems un ragoût avec les foyes, champignons, morilles, mousserons, truffes, un quarteron de marons, & votre Macreuse étant cuite & dressée dans son plat, versez votre ragoût par-dessus, & servez garni de ce que vous voudrez.

Macreuse en Haricot.

Vous la ferez cuire de même que ci-dessus, & vous ferez un ragoût de navets, que vous passerez un peu au roux. Vous les moüillez ensuite avec la sausse de votre Macreuse, laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettrez dans vos navets. Dressez & servez quand il en sera tems, garni de ce que vous aurez.

Macreuse farcie.

Après avoir plumé & vuidé votre Macreuse, gardez en le foye pour en faire la farce; ensuite troussez-la proprement, & la faites cuire à moitié à la broche, puis tirez-la & la farcissez de son foye, que vous hachez bien menu, avec truffes, champignons, un peu de beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules & anchois: Mettez-la ensui-

suite dans une casserole, avec un peu de boüillon de poisson, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes, & farine frite; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, & un bouquet de fines herbes: faites cuire le tout bien à propos; jettez par-dessus un petit ragoût de champignons; & servez chaudement pour Entrée.

Macreuse à la braise.

Vos Macreuses étant plumées & vuidées, prenez les foyes avec un peu de champignons, un peu de persil & ciboule hachée, & assaisonné de sel, de poivre & de muscade, un morceau de beurre de la grosseur de deux œufs, & un peu de farine; le tout bien haché ensemble, & en farcissez le corps de vos Macreuses, & les cousez par les deux bouts: faites-les roussir dans une casserole, avec un peu de beurre rafiné; mettez-les dans une marmite; faites un roux avec un morceau de beurre frais, & une pincée de farine, & le moüillez d'un boüillon de Poisson, ou bien d'un jus d'oignons, & le vuidez dans vôtre marmite, où sont vos Macreuses, & y mettez une chopine de vin blanc, & assaisonné de sel, de poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carottes, panais, persil, ciboules, & citron verd: mettez-les cuire; faites un ragoût de laitances, de cette maniere. Ayez des petits champignons bien épluchez; mettez un morceau de beurre gros comme deux noix dans une casserole, que vous mettez sur un fourneau, avec une pincée de farine; vous le faites roussir, & y passez vos champignons, & les moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & le faites boüillir à petit feu: étant cuit, vous le dégraissez bien, & y mettez vos laitances de Carpes, que vous avez fait blanchir à l'eau boüillante; & lorsqu'elles ont fait deux ou trois boüillons dans vôtre ragoût, achevez-les de lier d'un coulis. Vos

Ma-

Macreuſes étant cuites tirez-les de vôtre marmite, & dreſſez-les dans un plat : voyez que vôtre ragoût ſoit d'un bon goût, jettez-le par-deſſus, & le ſervez chaudement pour Entrée. Les mêmes Macreuſes cuites à la braiſe ſe ſervent avec un ragoût d'Huitres, ou bien avec un ragoût d'Ecrevices, ou bien avec un ragoût de chicorée ou de celeri. L'on trouvera la maniere de faire ces ragoûts à la lettre R.

Macreuſe rôtie.

Après l'avoir plumée & vuidée, faites-la rôtir à la broche, & vous l'arroſez en cuiſant, de ſel, poivre, beurre, & vinaigre : étant cuite, on y fait une ſauſſe avec le foye, que l'on hache bien menu, & on le met dans le dégout, avec ſel, poivre, muſcade, champignons & jus d'orange.

MAQUEREAU.

Eſt un Poiſſon de mer que tout le monde connoit : on le ſert dans la nouveauté, ſur les bonnes Tables, de la maniere qui ſuit. Vous les fendez ou inciſez un peu le long du dos, les ayant vuidez; vous leur faites prendre ſel avec de l'huile & ſel menu, poivre & fenoüil. Vous les enveloppez du même fenoüil verd, pour les faire rôtir; & vous y faites une ſauſſe avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muſcade, fenoüil, groſeilles dans la ſaiſon, capres & un filet de vinaigre. Une autrefois, étant grillez on les ſert avec du perſil frit, du beurre roux, du ſel, du poivre, & un peu de vinaigre.

On peut auſſi les ſervir en Potage, après les avoir fait frire bien à propos en beurre affiné, & mitonner enſuite dans une caſſerole, avec bon boüillon de Poiſſon ou d'herbes : Garniſſez de champignons en ragoût, & capres.

MA-

MARINADE.

Est une sausse dans laquelle on met tremper les choses auxquelles on veut relever la saveur, & les rendre plus agreables au goût. On met differentes choses en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit des Fricassées de Poulets, d'autres Poulets en Marinade: la Marinade de Veau sert à garnir des Poitrines de Veau farcies, ou Longes de Veau rôties; & ainsi du reste, comme Pigeons, Perdrix, & autres, dont on peut aussi faire des plats separez pour Entrées. Parcourons ce qu'il y a à observer là dessus.

Marinade de Poulets.

Mettez vos Poulets par quartiers, & faites-les mariner au jus de citron & verjus, ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Laissez-les dans cette Marinade l'espace de trois heures: ensuite faites une pâte, avec de la farine, du sel, de l'eau, que vous délayez bien ensemble, avec un œuf, & y mettez un morceau de beurre fondu, & ayant bien battu le tout ensemble dans une casserole, avec une cuilliere, vous égoutez vos Poulets de votre marinade sur un linge blanc, & les trempez dans votre pâte, & les faites frire dans du sain-doux: ayant une belle couleur, vous les retirez, & les dressez sur une serviette, ou sur un plat, avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors d'œuvres, ou garniture.

L'on fait ces Marinades là sans pâte; on ne fait seulement, lorsque les Poulets sont marinez, que les égouter & les essuyer sur un linge, & les fariner bien sur une serviette, en les remuant bien, & les faire frire dans du sain-doux; mais que la friture soit un peu chaude; étant frite d'une belle couleur,

leur, vous la servez de même que l'autre marquée ci-dessus.

Marinade de Pigeons.

Il faut les faire mariner au jus de citron & verjus, comme ci-devant, avec les autres assaisonnemens, les ayant fendus sur le dos, afin que la Marinade pénetre, ou les couper en quatre : vous les laissez deux ou trois heures dans la Marinade ; ensuite vous les empâtez ou farinez tout moüillez, & les faites frire doucement en belle friture. Vous servez avec persil frit chaudement pour Entrée.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux, battez les, & les faites tremper dans de la Marinade, comme les pieces ci-dessus. Il faut aussi les frire de la même maniere, & les servir de même chaudement pour Entrée.

Marinade de Cotelettes de Veau, ou de Tendrons de Veau.

Coupez vos Cotelettes comme si c'étoit pour griller ; faites-les mariner avec poivre, sel, clou entier, tranches d'oignons, de citron, feüilles de laurier, persil, ciboule entiere ; & vinaigre, & un peu de gras de bouillon, pendant deux ou trois heures : ensuite égoutez-les bien, & essuyez les dans un linge, & les trempez dans votre pâte, ou bien farinez-les sans pâte ; & faites-les frire dans du sain-doux, qu'elles prennent une belle couleur, & les servez pour Entrées, Hors-d'œuvres, ou garniture ; & les servez chaudement.

Ma-

Marinade de Poissons.

Il y a des Poissons que l'on met en Marinade tout comme l'ont vient de dire, entre autres les Tortues : ainsi étant cuites, mettez-les tremper dans du jus de citron, avec sel, poivre & ciboules ; puis les farinez, & les faites frire en beurre affiné, & les servez avec persil frit, chaudement.

On fait une autre maniere de Marinade à des Poissons, après les avoir fait frire, qui est de passer à la casserole des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboule, sel, poivre, muscade & vinaigre ; & vous mettez cette sausse sur vos Poissons, tels que peuvent être les Soles, Congres, Sardines, Thon par roüelles, &c. On trouvera encore d'autres Marinades de Poissons dans l'article des Potages ; la Table les indiquera.

MATELOTTE.

Prenez une Carpe, une Anguille, de la Tanche, du Brochet, du Barbeau, ce que l'on trouve, & ce que l'on juge à propos d'y mettre. Il faut écailler le Poisson & le vuider proprement, & le couper par morceaux, & l'arranger dans une casserole, avec quelques champignons & truffes, un oignon piqué de clous, persil, ciboule, feüilles de laurier, un peu de basilic ; & l'assaisonnez de sel, de poivre & le moüillez de vin blanc, & d'un peu de boüillon de Poisson, ou jus d'oignon, jusqu'à tant que le Poisson baigne, & le mettrez sur un feu vif ; & lorsque le court-boüillon est à demi usé, mettez dans une casserole un morceau de beurre, à proportion de vôtre Matelotte, avec un peu de farine que vous faites roussir ; & vuidez le boüillon de vôtre Matelotte dans vôtre roux, & le délayez & ensuite le revuider dans vôtre Matelotte, & l'achevez de

de faire cuire. Voyez que la sausse soit liée, & qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement.

Lorsque l'on a du coulis d'Ecrevices, ou autre coulis maigre, il faut en mettre dans la Matelotte.

MAUVIETTES.

Sont des petits oiseaux semblables aux Aloüettes. Outre ce qu'on verra pour les Mauviettes rôties, lettre R. dans l'article du Rôt, on peut faire une Entrée de Mauviettes farcies à la moutarde, & un Potage de Mauviettes au bouillon roux, & une Tourte de Mauviettes à la lettre T.

Menus-droits.

On fait des plats, ou Hors d'œuvres de Menus-droits pour Entremets de differentes choses, entre autres de palais de Bœuf: étant cuits, vous en ôtez la premiere peau, & les coupez par petites tranches, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un peu de ciboule & de persil, quelques champignons coupez en dez; ensuite les moüillez de jus, & les laissez cuire, & les bien dégraisser, & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & assaisonné de sel & de poivre. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le servez chaudement pour Entremets. Les Menus-droits de Cerf & autres, s'accommodent de la même maniere.

MERINGUES.

Les Meringues ne sont proprement qu'une affaire d'Officier; cependant, comme les Cuisiniers ne laissent pas quelquefois d'en faire, pour garnir des

Potages au lait, ou Entremets de Crême, en voici la maniere.

Prenez trois ou quatre œufs frais, selon la quantité de Meringues que vous voulez faire : retirez-en les blancs, & les foüettez jusqu'à tant qu'ils forment la neige à rochers. Après il y faut mettre un peu de râpure de citron verd, & trois ou quatre cuillerées de sucre fin passé à l'étamine, & le tout foüetté ensemble. Ensuite prenez du papier blanc ; & avec une cuilliere formez vos Meringues rondes ou ovales, selon que vous voudrez, de la grosseur d'environ une noix, laissant de la distance entre l'une & l'autre. Prenez du sucre en poudre au bout d'une serviette, & poudrez dessus les Meringues. Sur la même table où vous les avez dressées, vous pouvez mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu, mais seulement du feu dessus, & couvrir les Meringues, pour leur faire prendre une couleur cendrée ; il n'y faut point de feu dessous. Etant cuites & bien glacées, ôtez-les de dessus le papier. Vous y pouvez mettre dedans un grain de fruit, ou framboise, ou cerise, ou fraise, selon la saison ; & joindre une autre Meringue contre, pour en faire de Jumelles.

Meringues Pistaches.

Il faut prendre une poignée ou deux de Pistaches, & les échauder : & quand vous aurez foüetté vos blancs d'œufs, comme pour les autres Meringues ci-dessus, & que vous y aurez mis & battu ensemble votre sucre fin, mettez-y vos Pistaches bien égoutées de leur eau ; & avec la cuilliere à bouche, formez vos Meringues de la grosseur que vous voulez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles resteront blanches comme du papier. Elles vous serviront pour gar-

garnir toute sorte de Tourte d'Entremets, principalement des Tourtes de Massepain.

MERLANS.

Sont Poissons de mer d'une mediocre grandeur; ils se mangent ordinairement frits. Vous observerez de leur donner la friture un peu chaude; après les avoir farinez; vous les faites frire comme d'autres poissons, & les servez chaudement pour un plat de rôt.

On les farcit encore, comme on verra dans l'article du Miroton en maigre; & on sert enfin des filets de Merlans, non seulement en Salade, comme on a vû page 63. mais aussi en ragoût de plusieurs manieres; & même en Tourte, en Pâté & en Potage: sur quoi voyez les articles qui s'y rapportent, comme Brochet, Soles, &c.

MONTANS *au Jus.*

C'est une legume qu'on aomme Montans de cardes: vous les épluchez bien, c'est à-dire, ne prenant rien que la moëlle; & faites les à demi cuire dans une eau blanche, que vous faites avec de l'eau, de la farine, du beurre, & du sel: lorsque les Montans sont à demi cuits, vous les retirez, & les mettez égouter, & les mettez dans une casserole, avec du coulis clair de Veau & de Jambon; vous les laissez mitonner à petit feu pendant une heure; & lorsque l'on est prêt à servir, vous les poussez sur un fourneau, & on y met un petit morceau de beurre frais, gros comme une noix, en les remuant toûjours. Voyez que votre ragoût de Montans soit d'un bon goût; & il lui faut donner une petite pointe de vinaigre, & les dresser proprement dans un plat, & les servir chaudement pour Entremets.

L'on fait des Montans de Laitues Romaines de la même maniere.

MIROTONS.

On sert un Miroton pour Entrée : & il s'en fait de diverses manieres. Par exemple, on peut prendre une belle roüelle de Veau, & en faire plusieurs tranches bien minces, que l'on battra avec le couperet sur la table. Il faut avoir d'autre roüelle de Veau, que vous hacherez avec du lard blanchi, de la graisse, quelques champignons, quelques truffes, des fines herbes, le tout bien assaisonné. Mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, & un peu de mie de pain trempée dans de la crême ; & quand vous aurez fait la farce, prenez une casserole ronde, qui ne soit pas trop grande ; mettez des bardes de lard bien arrangées au fond, & après des tranches de Veau que vous aurez battues, & enfin la farce, que vous couvrirez par-dessus, du reste de vos tranches ; le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard, & l'ayant bien couvert, mettez-le cuire à petit feu dessus & dessous, comme une braise. Etant cuit, on le dégraisse bien proprement ; on le dresse dans un plat, le dessus dessous : on y met, si l'on veut, un peu de coulis, & l'on sert chaudement.

Mirotons d'une autre maniere.

Plusieurs font un bon godiveau bien lié, de même que pour le Poupeton : ils en font ensuite un bord à l'entour de leur plat, comme si c'étoit un bord de Potage au lait, composé de blancs d'œufs. Ils dorent cela avec des œufs battus ; & l'ayant pané bien proprement, ils lui fond prendre couleur au four. Etant cuit, on égoute bien proprement la graisse. Il faut avoir une terrine, composée d'un

carré de Mouton coupé par morceaux, d'un bout ſaigneux de Mouton, de petit lard, quelques Pigeons & Cailles, ſelon la commodité, Tout cela étant bien cuit dans une terrine avec toutes ſortes de fines herbes, comme ſi c'étoit une Braiſe, il faut avoir des petits pois paſſez, ou des pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon : tirez vos viandes de dedans la terrine ; faites-les bien égouter, & mettez-les enſuite avec vos pois par-deſſus dans votre plat. On y peut auſſi ajoûter quelques cœurs de laitues blanchis & cuits dans la même ſauſſe, & ſervir chaudement. A la place de la terrine, quand il n'y a que le bord, on met au milieu toutes ſortes de bons ragoûts. On peut auſſi y mettre un Hachis de Mouton.

Autre Miroton de filets de Bœuf rôti, ou de piéces de Bœuf boüilli.

Ayant fait une bordure au plat, comme il eſt marqué ci-deſſus ; coupez les Filets par petites tranches bien minces, & les arrangez dans le plat où eſt la bordure. Faites une ſauſſe hachée de cette maniere : prenez du Jambon crud, & le coupez par petits dez, & le mettez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ; hachez un peu de ciboule & du perſil, des truffes, des champignons, & quelques mouſſerons ; mettez la caſſerole ſur le fourneau, & faites faire quelques tours au Jambon, & y mettez la ciboule, le perſil, les truffes, champignons & mouſſerons : paſſez le tout enſemble, & le moüillez de jus, & le laiſſez mitonner à petit feu ; étant diminué à propos, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que la ſauſſe hachée ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe : mettez-y quelques capres fines, mettez un peu de ſauſſe hachée ſur les Filets, pour les faire chauffer, prenant garde qu'ils ne bouillent ; & étant chauds,

chevez de jetter la sausse hachée dessus, & les servez chaudement.

L'on fait des Mirotons de toutes sortes de Filets de viande. La bordure se fait toûjours de la même maniere; il n'y a que le ragoût que vous mettez dedans qui en fait la difference.

Pour faire un Miroton en maigre.

Il faut prendre quatre ou six Merlans, suivant la grandeur de votre plat; ratissez & lavez-les bien. Il les faut fendre tout du long par-devant, & prendre garde de les gâter sur le dos: ôtez-en l'arête & coupez la tête, & les détendez sur la table. Prenez ensuite de la chair de bon Poisson, faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant. La farce étant faite, rangez la sur chaque Poisson, les roulez comme si c'étoit des filets mignons. Il faut prendre une casserole ou une terrine sans manche, qui soit ronde. Faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entiere elle tienne toute la casserole: Rangez là dessus vos Poissons farcis, ayant mis un peu de beurre sous ladite omelette. Le Poisson étant rangé, avec quelques truffes & champignons bien assaisonnez, il faut faire une autre omelette pour mettre par-dessus, & la placer de même, qu'elle tienne toute la rondeur de la casserole. Mettez la casserole bien couverte sur un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement; neanmoins feu dessus & dessous; Il faut prendre garde que cela ne s'attache pas au fond. Etant cuit, égoutez-le beurre, & versez le Miroton dans une assiette ou plat, le dessus dessous. Coupez au milieu un petit morceau en rond, comme si c'étoit un Poupeton; versez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même piéce: le tout bien dégraissé, essuyez le bord de votre plat, & servez chaudement.

Vous

Vous pouvez aussi faire une farce comme pour le Poupeton, ci-après, & en faire un cordon autour du plat que vous mettez cuire au four; & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, anchois, le tout bien haché ensemble, & toutes sortes de filets de Poisson & capres; un lit de ragoût, & un autre de Filets, jusqu'à ce qu'il soit plein: & l'ayant fait mitonner sur un petit feu, servez avec sausse du ragoût.

Miroton de Saumon.

Prenez une tranche de Saumon, ôtez-en la peau, & prenez-en la chair, avec du persil & de la ciboule, quelques champignons, & assaisonné de poivre & de sel: mettez y deux ou trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux ou trois clous, avec une douzaine de grains de coriandre battue, le tout bien haché ensemble; & le mettez dans un mortier, avec un morceau de bon beurre frais: étant bien pilé, formez-en un cordon de votre farce autour du plat que vous voulez servir, de la maniere d'une garniture de blanc d'œuf, pour un Potage au lait: frottez le d'un œuf battu, pour le rendre bien uni, & le frottez d'un peu de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four; étant cuit, & qu'il ait une belle couleur, vous le retirez & le dégraissez, & nettoyez bien le fond du plat & le bord, prenant garde de ne point gâter la bordure. Vous prenez deux ou trois tranches de Saumon, que vous faites griller, & que vous coupez par filets, de la longueur du doigt: vous faites un ragoût avec des champignons, des truffes & mousserons que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le moüillez d'un boüillon de Poisson, & le laiss-

laissez mitonner, & le dégraissez ensuite, & le liez d'un coulis d'Ecrevices, & y mettez des queues d'Ecrevices, & vos filets de Saumon mitonnez: ensuite on arrange dans le plat où est la bordure de farce, les filets de Saumon, & on voit que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & on le jette sur les filets; & on le sert chaudement pour Entrée. L'on fait toutes sortes de Mirotons de Poisson; il n'y a que le ragoût qu'on met dedans qui en fait la difference, comme toutes sortes de ragoûts de filets, comme filets de Sole, filets de Brochet, filets d'Anguille, de la Raye coupée en filets, filets de Truites, & d'autres Poissons. Il n'y a qu'à faire un ragoût, soit de mousserons, ou de champignons, ou d'huitres. On trouvera la maniere de faire ce ragoût à la lettre R. Le ragoût étant fait, il n'y a qu'à mettre mitonner les filets de la sorte du Poisson que vous faites votre Miroton dans votre ragoût, & dressez ensuite vos filets dans le plat où est votre bordure de farce: Votre ragoût ayant un bon goût, & de la pointe, vous le vuidez par-dessus, & le servez chaudement. Lorsqu'on n'a point de Saumon pour faire la farce, il n'y a qu'à se servir d'autre chair de Poisson, comme de la Carpe, de la Tanche, de la Truite, & autres Poissons, & la faire de la même maniere.

Morilles & Mousserons.

Sont comme les champignons des excremens de la terre, qui naissent dans les bois: on les trouve ordinairement aux pieds des arbres dans les mois de Mars & Avril: on les fait secher pour en avoir toute l'année; ils servent à garnir les ragoûts & les pâtez. Dans l'article où nous avons montré comment conserver des champignons, savoir page 153. on a vû aussi ce qui regarde sur ce point les Morilles & Mousserons. Il ne s'agit donc plus ici, que de

de marquer les plats particuliers qu'on en peut faire pour Hors-d'œuvres & Entremets.

Morilles frites.

Il faut couper les Morilles en longueur, comme ci-dessus, & les faire boüillir avec un peu de bon bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, farinez-les, & les faites frire dans du saindoux. Faites une sausse avec le reste du boüillon, assaisonnée de sel & muscade ; & servez-la dessous vos Morilles, avec jus de Mouton.

On sert encore des Morilles farcies, & en Potage ; & on en fait aussi des Tourtes, comme on verra pour celles de champignons.

Morilles en ragoût.

Après les avoir coupées en long, & bien lavées dans plusieurs eaux, vous les mettez égouter, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un peu de persil haché, & un bouquet, & les moüillez moitié jus de Veau, & moitié essence de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu : Etant prêt à servir, vous les liez d'un coulis. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & donnez lui de la pointe, & assaisonnez le de sel & de poivre, & servez-le chaudement pour Entremets.

Morilles à la crême.

Après les avoir coupées en long, & bien lavées à plusieurs eaux, vous les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet & un peu de persil haché, & les poudrez de tant soit peu de farine, & les moüillez d'un peu de bouillon, & assaisonnez de sel & de poivre, & les laissez miton-

ner, & y ajoûtez deux fois plein une cuilliere à bouche de coulis blanc, & les achevez de lier d'une liaison de deux jaunes d'œufs, avec de la crême douce. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entremets.

L'on sert une autrefois le même ragoût de Morilles avec une croûte de pain bien séche, qu'on met au fond d'un plat, & on jette le ragoût par-dessus, & on sert chaudement pour Entremets.

Cet Entremets se nomme des croûtes aux Morilles.

Morilles farcies.

Prenez des Morilles les mieux faites, qui ne soient pas trop grosses; coupez le bout de la queue, & les faites tremper dans de l'eau pour en ôter le sable: Faites une petite farce avec un peu de blanc de Volaille, un peu de Jambon cuit, quelques champignons, persil & ciboule hachée, un peu de lard blanchi, & de la graisse de Bœuf, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, assaisonné de sel & de poivre; hachez le tout ensemble, & pilez-le dans le mortier; farcissez-en vos Morilles du côté de la queue: Prenez une tourtiere ou un plat d'argent; garnissez-en le fond de bardes de lard & de tranches de Veau minces, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, & oignons par tranches, & arrangez-y vos Morilles farcies, & assaisonnez-les par dessus, comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & les mettez cuire au four, ou bien sous un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuites, vous les ôtez, & les mettez égouter sur un plat, & mettez dans un autre plat une essence de Jambon, & arrangez vos Morilles dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Mousserons en ragoût.

Après les avoir nettoyez & lavez en plusieurs eaux, vous les mettez égouter, & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, assaisonné de sel & de poivre, & les moüillez de jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez, & les liez d'un coulis de Jambon & de Veau. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on sert des croûtes aux Mousserons. Pour cet effet il n'y a qu'à avoir une croûte de pain bien chapelée & séche, que vous mettez au fond d'un plat & vuidez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Cet Entremets se nomme une Croûte aux Mousserons.

Mousserons à la crême.

Ils se font de la même maniere que les Morilles, marquées ci-devant; il n'y a qu'à suivre la même chose.

MORUE.

Est, comme chacun sait, un poisson de Mer, qu'on nous apporte tout salé de Terre Neuve. C'est un bon aliment, & pour ainsi dire, le Bœuf des jours maigres. Il y en a aussi de fraîche, mais qui est beaucoup meilleure & plus estimée. Laissant à part les manieres communes de manger la Morue, soit fraîche ou salée, qui sont assez connues d'un chacun, on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever & les enrichir, tel qu'on va voir qu'est ce qui suit.

Morue fraiche en ragoût.

Ecaillez votre Morue, & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre. Faites une sausse avec beurre roux, farine frite, huitres, capres, & poivre blanc en servant.

Queue de Morue en casserole, & autrement.

Prenez une belle queue de Morue; & l'ayant écaillée, détachez en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevez des filets de votre Morue, & remplissez en les creux d'une bonne farce de Poisson, faite avec chair de Carpe & d'Anguille, assaisonnée de sel, poivre, champignons, fines herbes, le tout bien haché avec beurre, & mie de pain trempée dans de la crême. Remettez ensuite la peau par dessus, pour recouvrir la queue de Morue; & l'ayant panée proprement faites la cuire au four, dans une tourtiere, & qu'elle soit d'une belle couleur, & servez la pour Entrée, ou bien vous la servez avec un ragoût de champignons, morilles & truffes que vous aurez passez à la casserole, avec bon beurre, & bon assaisonnement: mettez votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de Morue par-dessus, & la servez pour Entrée.

Quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude, sans qu'elle boulle, afin qu'elle demeure bien entiere; & après qu'on l'a laissé égouter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange & poivre blanc: Vous pouvez garnir de crêtes de Morue empâtées & frites, si vous n'etes dans un ordinaire assez mediocre, pour n'en pas faire un plat.

Mo-

Morue frite d'une autre maniere.

Prenez une queue de Morue bien dessalée, laissez-la entiere, ou coupez-la par filets; essuyez-la bien, & farinez-la: faites la frire avec du beurre affiné, qu'elle prenne une belle couleur, & la servez séche, garnie de persil frit.

Morue à la sausse Robert.

Votre Morue étant frite, comme il est marqué ci-dessus, vous faites une sausse Robert. Voici la maniere comme on la fait. Prenez des oignons, & coupez-les en dez; passez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre; étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & moüillez-les d'un boüillon de Poisson, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, mettez votre queue de Morue frite, ou vos filets mitonner dans la sausse Robert: lorsque vous êtes prêt à servir, voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée: mettez-y un peu de coulis; mettez-y un peu de moutarde, & un peu de vinaigre: Dressez votre queue de Morue ou vos filets dans un plat & vuidez votre sausse Robert par dessus, & servez chaudement pour Entrée. L'on peut la servir sans la faire mitonner dans la sausse; pour cet effet votre sausse étant finie, vous la mettez au fond d'un plat, & arrangez les filets par dessus, & la servez chaudement pour Entrée ou Hors d'œuvres. L'on sert ces queues de Morue & ces filets frits, avec un ragoût de concombre ou de chicorée; vous passez votre ragoût de concombre de même que celui en gras; au lieu de le moüiller de jus, vous le moüillez de bouillon de Poisson: la chicorée la même chose.

Queue de Morue farcie.

Prenez la chair d'une Carpe, & la moitié d'une Anguille, avec un peu de persil, & un peu de ciboule, quelques champignons, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain trempé dans de la crême de lait, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queue de Morue, tirez-en les filets; gardez l'arête & le bout de la queue qui y tient: faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le moüillez de bouillon de Poisson; vous le laissez mitonner, & le dégraissez bien: mettez-y quelques laitances de Carpe, & vos filets de Morue, & achevez le de lier d'un coulis d'Ecrevices, ou d'autres. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & mettez le en un endroit pour qu'il refroidisse: mettez votre arête de Morue, & laissez-y tenir le bout de la queue dans un plat d'argent ou tourtiere, formez en une queue de Morue avec votre farce; faites-y un bord autour, de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût dedans, & la couvrez de la même farce; & avec un œuf battu, vous trempez un coûteau pour arranger votre farce, pour la rendre bien unie; faites fondre un morceau de beurre frais, & jettez le dessus, & la panez de mie de pain bien fine, & la mettre cuire, & qu'elle soit de belle couleur, & la servez chaudement pour Entrée.

Il faut remarquer que lorsque vous la mettez cuire dans une tourtiere, il faut y mettre par dessous des petites tranches de pain bien minces, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

Morue à la Sainte-Menehout.

Faites cuire une couple de queues de Morue dans l'eau bouillante ; étant cuites, ôtez en les filets, & laissez les plus grands que vous pourrez : Faites une sausse avec du beurre frais, une pincée de farine, du persil haché, quelques truffes, champignons hachez, quelques capres, poivre & muscade, & de la crême douce, & mettez vos filets de Morue dedans & les faites mitonner à petit feu sur un fourneau. Voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit pas trop salée, & la laissez refroidir ; mettez un hachis de Carpe au fond d'un plat. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre H. Garnissez le tour de votre plat de vos filets de Morue, & qu'ils ne couvrent point le hachis qui est dans le milieu ; & le panez par tout d'une mie de pain bien fine, & le mettez au four, qu'il prenne une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée, ou pour Entremets.

MOULES.

Sont une espece de petits poissons de Mer, de la nature à peu près des huitres, étant enfermées de même dans des petites coquilles.

Moules en ragoût.

Après les avoir bien lavées & ratissées, passez les à la casserole, avec beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule ; & de la chapelure de pain, & un peu de vinaigre : laissez les cuire à propos, & les servez chaudement.

Mou-

Moules en ragoût à la sausse blanche.

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les passez à la casserole, avec beurre frais, persil & fines herbes hachées bien menu ; assaisonné de sel, poivre & muscade ; & l'eau des Moules étant consommée, mettez y des jaunes d'œufs avec du verjus, ou jus de citron, & servez chaudement.

Le ragoût à la sausse rousse se fait de même, lorsqu'on n'y met point d'œufs.

On les passe au roux, c'est-à-dire, avec un peu de beurre & de farine.

MOUTON.

Parmi les apprêts qu'on peut faire avec du Mouton, on a vu les differentes manieres d'Eclanches que l'on peut servir pour Entrées. Nous avons aussi observé ce qui regarde les Langues, Cotelettes de Mouton, & les filets de Mouton. Dans le second article des Mirotons, il y a une Terrine avec un Carré de Mouton : un Bout saigneux & autres piéces. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire, dont la plus considerable est le Ros-de-bif.

Grande Entrée d'un Ros-de-bif de Mouton.

Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre ; levez adroitement la premiere peau de dessus par la pointe, & la laissez attachée par en bas. On y met quelques tranches de Jambon bien minces, assaisonnées de persil, ciboule & poivre blanc : rangez le tout sur la croupe de votre Mouton, avec quelques bardes de lard, & renversez la peau pardessus ; ficelez-la ensuite, & la faites cuire à la broche, enveloppée de papier. Etant rôtie, panez-la pro-

proprement ; & servez chaudement, avec un ragoût par dessous.

On en peut faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

Autre Entrée d'un quartier de Mouton.

Vous le farcissez sur la fesse, d'un Salpicon ou hachis de la même viande, que vous en tirez ; comme on peut voir à l'Aloyau farci, ou sous le mot de Salpicon, lettre S. Vous panez ensuite votre quartier de Mouton, & le mettez au four pour le colorer, & le servez chaudement pour Entrée.

Carbonade de Mouton.

Prenez un gigot de Mouton, levez-en la peau, coupez en des Carbonades, & les piquez de quelques gros lard assaisonné, & de Jambon ; mettez-les cuire, dans une petite marmite à la braise. Vous trouverez la maniere de faire la braise en plusieurs endroits. Vos Carbonades étant cuites, vous les dressez dans un plat, & y jettez par-dessus un ragoût de marrons, que vous faites ainsi. Prenez des gros marrons, faites-les cuire à la braise, épluchez-les bien, & les mettez dans une casserole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu ; & lorsqu'ils sont rendus moëlleux, voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & vous en servez pour jetter sur vos Carbonades de Mouton, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Carré de Mouton.

Vous le pouvez servir pour Hors-d'œuvres, l'ayant piqué de persil & fait cuire à la broche : y ajoûtant le jus d'une orange, & bon jus en servant, après

après l'avoir pané de mie de pain, sel & poivre blanc.

Une autrefois, après qu'il sera cuit dans la marmite, passez le dans une pâte claire; & l'ayant fait frire avec lard fondu, servez le avec verjus de grain & poivre blanc.

Pour ce qui regarde le Cotelettes, ayez recours à la lettre C page 176.

Entrée de pieds de Mouton farcis.

Il faut prendre les Pieds de Mouton bien échaudez, & les faire cuire dans de bon bouillon, avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, coupez le pied, & laissez la jambe, dont vous ôterez l'os, & détendrez cette peau sur la table: vous y mettrez un peu de la farce de Croquets, ou autre, & les roulerez un à un. Vous les rangerez ensuite dans un plat, & les arroserez d'un peu de graisse; vous les panerez proprement par-dessus, & leur ferez prendre couleur dans le four. Etant colorez, égoutez la graisse, & essuyez le bord de votre plat. On y met un peu de ragoût par-dessous, ou de coulis de champignons; servez chaudement.

On met aussi les pieds de Mouton à la sausse blanche, les passant à la casserole avec lard fondu, fines herbes ciboulettes, que vous retirerez, sel, poivre & muscade. Vous blanchissez la saussez avec jaunes d'œufs & verjus; & servez chaudement pour Entrée ou Hors d'œuvres.

Autre maniere de pieds de Mouton farcis.

Vos pieds de Mouton étant farcis, vous les trempez dans un œuf batu & les panez, & les faites frire dans du sain-doux, & les servez chaudement avec du persil frit, pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

MU-

MUGES.

Sont Poissons de Mer & de Riviere ; ils sont également bons l'un & l'autre : faites les griller, après les avoir écaillez & incisez, & frottez de beurre fondu : faites une sausse avec beurre roux, farine frite, capres, tranches de citron, un bouquet de fines herbes, poivre, sel, muscade & verjus ou jus d'orange.

Vous pouvez aussi les faire frire en beurre affiné, puis les mettre dans un plat avec anchois, capres, jus d'orange, muscade, & un peu du même beurre où ils auront cuit, ayant frotté le plat d'une échalotte ou gousse d'ail.

On peut encore les mettre en Tourte, & sur tout en Pâté, comme beaucoup d'autres Poissons.

O

OEUFS & OMELETTES

RIen ne fournit une plus grande diversité que les Oeufs ; on en sert même en gras, le tout pour Hors-d'œuvres d'Entremets. En voici les principales manieres.

Oeufs à l'Orange.

Il faut foüetter des œufs, suivant le plat que vous voulez faire, & en même tems y presser le jus d'une orange, & prendre garde qu'il n'y tombe de la graine, Le tout étant bien battu, & assaisonné d'un peu de sel, prenez une casserole : si c'est un jour maigre, mettez-y un peu de beurre: & en jour gras, un peu de jus. Versez y vos Oeufs, & remuez toûjours, comme si c'étoit une Crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils seront cuits com-

comme il faut, verſez les dans une aſſiette ou plat ; & les ſervez chaudement.

Oeufs farcis.

Vous prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laitues, avec ozeille perſil, cerfeüil, & un Champignon, hâchez le tout bien menu, avec des jaunes d'œufs durs aſſaiſonnez de ſel & muſcade. Paſſez les enſuite avec du beurre, & les faites cuire. Etant cuits, vous mettez de la crême naturelle, & vous en rempliſſez le fond de votre plat ; & vos blancs d'Oeufs, vous les rempliſſez d'un autre farce, avec de fines herbes pour garnir le bord : vous leur donnez couleur avec la pêle du feu.

On peut auſſi frire des Oeufs farcis, après les avoir trempé en pâte claire ; & les ſervir avec perſil frit.

Oeufs en Crêpine.

Prenez du Jambon crud, ris de veau, foyes gras, truffes, & champignons, que vous coupez en dez, & que vous paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & les laiſſez mitonner une demi heure & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que votre ragoût ſoit d'un bon goût, & le laiſſez refroidir. Prenez dix jaunes d'Oeufs frais, & mettez les blancs à part, que vous faites foüetter en neige, comme ſi vous vouliez faire des meringues ; & les jaunes, vous les délayez avec un peu de coulis clair, ou bien un peu de crême de lait, & les paſſez au travers d'un tamis ; & les mettez dans votre ragoût, & y mettez les blancs d'œufs qui ſont foüettez ; vous mêlez bien le tout enſemble. Ayez enſuite une caſſerole ; & mettez au fond une Crêpine, ſur laquelle vous mettez votre ragoût,

&

& renverserez les bords de la Crêpine dessus, la mettre cuire au four ; & quand elle sera cuite ; la renverser sur un plat, & servir chaudement.

Une autre fois, au lieu de la servir au sec, vous y jettez une essence de Jambon par dessus, ou bien un ragoût coupé en dez.

Une autre fois avec un ragoût de truffes vertes.

Oeufs à la Tripe.

Vos Oeufs étant durs, vous les pelez, & les coupez par roüelles. Prenez un morceau de beurre frais, mettez le dans une casserole ; étant fondu sur le fourneau, passez vos œufs dedans avec du persil haché, assaisonné de sel & de poivre ; étant passéz, moüillez-les de crême douce : Voyez qu'ils soient d'un bon goût, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorsque vous ne voulez pas les servir à la créme, il faut y ajoûter en les passant sur le fourneau un peu de ciboule hachée : & au lieu de crême, délayez une couple de jaunes d'œufs avec du verjus, ou bien avec un peu de vinaigre & d'eau ; & liez vos œufs de cette liaison, & les servez de même que ceux à la crême.

Petits Oeufs.

Prenez un demi-septier de bon lait, que vous ferez chauffer prêt à boüillir, avec un peu de sel & du sucre en poudre, un morceau de canelle & de citron, & de l'eau de fleur d'orange. Cassez quatre ou cinq Oeufs frais ; ôtez les blancs d'une partie, & les délayez avec votre lait ou crême tout chaud. Vous faites chauffer une assiette sur un réchaud ; & quand elle est bien chaude, vous jettez votre appareil, après l'avoir passé à l'étamine. Vous en faites aller par-tout, en sorte que l'assiette en

en soit bien couverte : vous lui donnez couleur avec la pêle du feu. Délayez ensuite vos jaunes d'œufs sans blancs, & un peu de farine pour faire le gratin, avec le reste de votre lait : remettez votre assiette sur le feu pour la faire chauffer, que vos Oeufs soient comme une crême ; & jettez-y vos jaunes. Poudrez de sucre par dessus, & eau de fleur d'orange en servant ; & glacez avec la pêle rouge, & les servez chaudement.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez les Oeufs dans un plat, comme au miroir ; vous y mettez un peu de boüillon de purée, & vous battez deux ou trois jaunes d'Oeufs avec un peu de lait, que vous passerez par l'étamine : vous ôtez le boüillon où ont cuit vos Oeufs ; vous y mettez vos jaunes par-dessus, avec du fromage râpé, & vous leur donnez couleur.

Oeufs à la Bourguignonne.

Prenez un morceau de citron confit, quelques biscuits d'amandes ameres, un peu de macarons & de sucre ; & vous pilez bien le tout ensemble. Prenez quatre ou cinq Oeufs, dont vous ôterez les germes, & broüillez bien le tout ensemble, & le passez par l'étamine avec un peu de lait & de sel ; & vous le ferez cuire comme des Oeufs au lait, & les glacerez avec la pêle rouge, pour qu'ils prennent une belle couleur.

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir ; & les ayant panez de mie de pain, & poudrez de hachis de brochet & de fromage râpé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs au jus, ou à la Huguenote.

Mettez jus de Mouton ou autre, sur une assiette creuses ; & étant chaud, cassez-y vos œufs, ou au miroir, ou broüillez : assaisonnez de sel, muscade, jus de citron ; & passez la pêle rouge par-dessus pour leur donner couleur.

Oeufs à la Portugaise.

Il faut faire fondre du sucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel, mettez le ensuite sur le feu avec vos jaunes d'œufs, & le remuez avec une cuilliere d'argent : lorsque les Oeufs quitteront le plat, ils seront cuits. Etant froids, dressez-les en piramide, & garnissez d'écorce de citron & de massepain.

On peut aussi les servir chauds, les dressant dans son plat ; & les glacer avec sucre & la pêle rouge.

D'autres fois, vous les pouvez mêler dans le mortier, avec de la gelée de groseille, ou du jus de poirée cuit en sucre, & les passer à la seringue, ou dans une toile de crin, pour les servir secs, en rocher verd ou rouge.

Oeufs à la Portugaise d'une autre maniere.

Mettez du sucre dans une casserole selon la quantité des œufs que vous voulez faire, avec une goute d'eau, un petit morceau de canelle en bâton, que vous mettez sur le fourneau, afin que votre sucre cuise ; en attendant qu'il cuit, prenez quinze jaunes d'œufs que vous délayez dans une casserole, avec la moitié d'un demi-septier de lait ; passez-les dans un tamis, afin qu'il n'y ait point de blanc. Votre sucre étant cuit, vous y mettez deux zestes de citron verd, & le laissez toûjours sur le feu, en le re-

remuant avec une cuilliere : vous vuidez vos jaunes d'œufs qui sont délayez dans votre sirop, & les remuez jusques à ce qu'il soit lié comme une crême, & les retirez de dessus le feu : mettez y un peu de sel ; remuez-les toûjours, jusqu'à ce qu'ils soient presque froids, & y mettez un jus de citron : Dressez-les proprement dans un plat, & servez-les froids pour Entremets. Il faut ôter de dedans le morceau de canelle.

Oeufs aux Pistaches.

Pilez des Pistaches & un morceau d'écorce de citron confite : faites cuire votre sucre avec du jus de citron ; & quand le sirop sera à moitié fait, mettez-y les Pistaches avec les jaunes d'œufs : remuez comme ci dessus, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servez-les comme les Oeufs à la Portugaise.

Petits Oeufs de Pistaches.

Prenez chopine de lait, avec demi-septier de crême, une cuillerée d'argent de farine de ris, que vous mettez dans une casserole, que vous délayez avec une goute de votre lait, & y mettez quatre jaunes d'œufs frais, & achevez de mettre votre chopine de lait & votre demi-septier de crême, le tout bien délayé ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut, & un morceau de canelle en bâton deux zestes de citron, & un peu de sel : faites-les cuire sur un fourneau, comme une crême ; émondez un quarteron de Pistaches, que vous pilez dans le mortier, avec une écorce de citron verd confite. Vos Oeufs étant cuits, vous délayez vos Pistaches parmi vos Oeufs ; & mettez un plat d'argent sur le fourneau, & y vuidez vos Oeufs, & les remuez toûjours, jusques à ce qu'ils s'attachent ;

&

& lorsqu'ils sont attachez partout, & qu'ils ont fait un gratin, vous les retirez de dessus le feu, & les sucrez, & y passez la pêle rouge pour leur donner une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs au Pain.

Mettez tremper de la mie de Pain blanc dans du lait, pendant deux ou trois heures, afin qu'il soit bien trempé : Vous le passez à l'étamine ou dans une passoire bien fine ; vous y mettez un peu de sel & de sucre, un peu d'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu de citron verd râpé, & un peu d'eau de fleur d'orange. Prenez des Oeufs frais, battez les blancs en neige & delayez les jaunes avec vôtre mie de Pain que vous avez passé, & y mettez les blancs que vous avez foüettez ; mêlez bien le tout ensemble : prenez une poupetonniere ou une casserole, que vous frottez de bon beurre par tout, & y vuidez vos œufs au pain, que vous avez préparé ; & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous ; étant cuits, vous les renversez dans un plat, & les sucrez, & glacez avec la pêle rouge, & les servez chaudement.

Oeufs au Lait.

Prenez une petite cuillerée de farine, & la mettez dans une casserole avec un peu de sel, & la délayez avec un peu de lait, y cassez huit Oeufs blancs & jaunes, mettez y du sucre à proportion de ce qu'il en faut, battez bien le tout ensemble, & y mettez une pinte de lait avec une goute d'eau de fleur d'orange. Allumez un fourneau, & mettez dessus une casserole pleine d'eau ; prenez le plat où vous voulez servir les Oeufs; faites-y fondre la grosseur d'une noix de beurre ; mettez le plat sur la casserole, que le cû du plat touche l'eau, & y vuidez

les Oeufs au lait : Mettez la pêle dans le feu ; étant rouge, passez la dessus, & la remettez dans le feu ; il y faut passer la pêle jusqu'à ce qu'il soit roux partout : étant cuits, râpez-y du sucre dessus, & y repassez la pêle rouge ; étant bien glacez, servez-les chaudement.

Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Mettez du sucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou casserole, avec de la crême naturelle, de l'écorce de citron confite râpée, & un peu de sel ; puis mettez-y huit ou dix jaunes d'Oeufs, & remuez comme des Oeufs broüillez ; & lorsqu'ils sont liez, dressez-les dans un plat, & les servez froids pour Entremets. On peut n'y mettre la fleur d'orange qu'en les dressant dans le plat.

Oeufs en filets.

Vous faites du sirop de sucre pur avec du vin blanc, & étant plus de moitié fait, vous y battez vos Oeufs, & les passez dans une écumoire platte, afin que les filets se fassent bien : faites-les secher devant le feu, & les servez musquez, ou autre senteur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un sirop avec sucre, & un peu d'eau : étant plus qu'à demi-cuit, prenez des jaunes d'œufs dans une cuilliere d'argent, l'un aprés l'autre, & les tenez dans ce sirop pour les cuire. Vous en ferez ainsi tant qu'il vous plaira ; tenant toûjours vôtre sucre bien chaud ; & vous les servirez garnis & couverts de Pistaches, tranches d'écorce de citron, fleurs d'orange que vous aurez passées dans le reste de vôtre sirop, avec jus de citron par-dessus.

Oeufs

Oeufs au jus d'ozeille.

Pochez des Oeufs dans l'eau boüillante ; pilez de l'ozeille, & mettez-en le jus dans un plat avec du beurre, deux ou trois Oeufs cruds, sel & muscade, & mettez cette sausse liée sur vos Oeufs en servant.

Oeufs pochez à la sausse d'Anchois.

Pochez des Oeufs dans de l'eau boüillante ; étant cuits tirez-les, & les dressez dans le plat ensuite faites fondre dans une casserole de bon beurre frais avec des Anchois, de la farine frite, jus de citron, & un peu de sel : passez le tout par l'étamine, & mettez cette sausse dessus vos Oeufs, & les servez.

Oeufs au Verjus.

Délayez vos Oeufs avec verjus de grain, assaisonnez de sel & muscade, & faites-les cuire avec un peu de beurre ; & les servez chaudement comme une crême.

Oeufs au blanc de Perdrix.

Prenez une Perdrix qui aït du fumé, faites-la plumer, vuidez-la & la bardez, & la faites cuire à la broche : étant cuite, pilez-la dans un mortier. Mettez dans une casserole une demi cuillerée à pot de coulis clair de Veau & de Jambon, & une autre demi-cuillerée de jus de Veau, avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & le faites chauffer un peu, & y délayez vôtre Perdrix pilée, & six jaunes d'œufs frais ; passer le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes ; vuidez vos Oeufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle garni de feu ; lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement.

Oeufs au blanc de Poularde.

Il n'y a qu'à faire ces Oeufs de la même maniere que ceux de blanc de Perdrix ci-dessus : au lieu de Perdrix, il n'y a qu'à se servir de Poularde.

L'on fait de même ceux de Faisan.

Oeufs au jus à la crême.

Prenez moitié coulis clair de Veau & de Jambon, & moitié jus de Veau, avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & y délayez six jaunes d'Oufs frais, & les passez à l'étamine, & mettez un plat sur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle garni de feu ; & voyez de tems en tems s'ils prennent ; & lorsqu'ils sont pris, vous les retirez, & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs au jus.

Prenez des Oeufs frais ; pochez-les dans de l'eau boüillante, & mettez dans ladite eau un peu de vinaigre : étant cuits, dressez-les proprement dans un plat ; ayez un jus de Veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer, & y mettez du sel & du poivre, & une ciboule entiere : passez-le au travers d'un tamis, & le vuidez sur vos Oeufs, & les servez chaudement pour Entremet.

Oeufs au jus, broüillez.

Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées d'argent de coulis de Veau & de Jambon, & y ajoûtez huit jaunes d'Oeufs, un peu de sel, & de poivre : délayez bien le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau comme une crême, en le remuant toûjours:

jours : étant cuit, mettez-y un peu de muſcade. Voyez qu'ils ſoient d'un bon goût ; dreſſez-les dans un plat ; ſervez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs à la crême.

Prenez une chopine de crême douce, avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zeſtes de citron, un morceau de ſucre, ſelon la quantité qu'il en faut : Pelez un quarteron d'amandes douces, avec une douzaine d'amandes ameres, & les pilez dans un mortier, en les arroſant de tems en tems avec une goute de lait ; étant pilées, délayez-les avec vôtre crême, & huit jaunes d'œufs frais ; paſſez le tout dans une étamine, deux ou trois fois : prenez un plat d'argent, & le mettez ſur la cendre chaude & vuidez vos Oeufs à la crême dedans ; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere, avec du feu deſſus, & lorſqu'ils ſont cuits, vous les retirez, vous les laiſſez refroidir, & les ſervez pour Entremets.

Oeufs pochez aux concombres.

Faites un ragoût de concombres de cette maniere. Pelez des concombres, partagez-les par la moitié ; ôtez-en les pepins, & coupez-les par tranches, & mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches du poivre, du ſel & du vinaigre ; étant marinez, preſſez-les dans un linge ; paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre ſur un fourneau ; étant un peu roux, moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, & les mettez mitonner pendant une demi-heure ; étant cuits, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis de Poiſſon ou d'Ecrevices : Pochez des Oeufs frais dans du beurre un à un, ſelon la quantité que vous voulez faire, & les dreſſez proprement dans un plat, les ayant nettoyez tout autour, avec un

coûteau. Voyez que vôtre ragoût de concombre soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; jettez-le dessus vos Oeufs, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Oeufs à la chicorée.

Faites blanchir de la chicorée, pressez-la bien; donnez-lui trois à quatre coups de coûteau, & la mettez dans une casserole, & la moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & l'assaisonnez de poivre, de sel & d'un bouquet de fines herbes, & la laissez mitonner pendant une demi-heure & la liez avec un coulis de Poisson: vos Oeufs étant pochez au beurre, bien nettoyez tout autour. Voyez que vôtre ragoût de chicorée soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat; & arrangez vos Oeufs pochez par-dessus, qu'ils ayent une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée & Hors-d œuvres.

Oeufs aux Laitues.

Prenez des laitues pomées, & les faites blanchir, & les pressez bien, & les coupez par tranches: passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre frais, assaisonné de poivre de sel, & d'un bouquet de fines herbes, & les laissez mitonner à petit feu pendant une demi-heure; étant cuites vous les dégraissez bien & les liez d'un coulis d'Ecrevices ou de Poisson: Vous avez des Oeufs frais pochez au beurre roux, comme il est marqué ci-devant, que vous appropriez proprement tout autour avec le coûteau Voyez que vôtre ragoût de laitue soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat, & arrangez vos Oeufs pochez par-dessus & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Oeufs au Celery.

Prenez trois à quatre pieds de Celery ; faites-les cuire à demi dans une eau blanche, qui se fait avec de l'eau, de la farine, du beurre & du sel, étant cuits, retirez-les, & mettez-les égouter ; coupez-les par morceaux, & les mettez dans une casserole, avec un peu de coulis clair de Poisson, & le mettez mitonner pendant une demi-heure, & l'achevez de lier avec un coulis d'Ecrevices, & un petit morceau de beurre gros comme une noix, en le remuant toûjours sur le feu. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & y mettez vos Oeufs pochez par-dessus & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Lorsque l'on ne veut pas se servir d œufs pochez, on peut se servir d'œufs durs, que vous pelez, & choisissez les mieux faits, & les coupez par moitié. Vôtre ragoût de legume étant au fond de vôtre plat, vous garnissez de vos Oeufs, qui sont coupez par la moitié, le tour de vôtre plat, & les servez pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Vous les servez de même avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

Oeufs aux Ecrevices.

Faites un ragoût de queues d'Ecrevices, avec des truffes & des champignons, quelques cûs d'artichaux coupez par morceaux, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & le moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & l'assaisonnez de poivre & de sel, & d'un bouquet de fines herbes, laissez-le mitonner pendant un quart-d'heure : étant cuit, dégraissez-le bien, & liez-le d'un coulis d'Ecrevices. Pochez une dixaine d'Oeufs frais à l'eau boüillante, & les parez bien ; dressez-

les dans un plat proprement. Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & jettez-le sur vos Oeufs, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Oeufs aux Ecrevices pour Entremets en maigre.

Prenez une petite cuillerée de boüillon de Poisson, avec une petite croûte de pain, un champignon, un peu de persil, une ciboule entiere; & vous faites mitonner le tout ensemble; vous le retirez de dessus le feu, & y mettez du coulis d'Ecrevices, selon la grandeur du plat que vous voulez faire: mettez un plat sur une table avec une étamine, & y mettez six jaunes d'Oeufs frais, & passez vôtre coulis avec vos Oeufs dans vôtre étamine deux ou trois fois; mettez un plat d'argent sur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle de tourtiere garni de feu: ayez soin de lever de tems en tems le couvercle, pour voir quand ils sont pris; & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Ecrevices en gras pour Entremets.

Prenez moitié jus de Veau, & moitié coulis de Veau & Jambon clair; le tout selon la quantité que vous voulez faire, n'en prenant que la moitié: assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu de muscade & y mettre l'autre moitié de ce qu'il faut pour remplir le plat de coulis d'Ecrevices, & y délayez huit jaunes d'œufs frais, & les passez à l'étamine. Mettez un plat sur les cendres chaudes, vuidez vos Oeufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtiere garni de feu, & de tems en tems, regardez s'ils sont pris, servez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs

Oeufs aux Truffes.

Vous faites un ragoût de Truffes vertes de cette maniere : Vos truffes étant pelées, vous les coupez par tranches & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mo illez d'un peu de boüillon de Poisson, & les laissez mitonner un quart d'heure à petit feu, & les dégraissez & les liez d'un coulis de Poisson. Vos Oeufs étant pochez au beurre roux, vous les nettoyez bien proprement tout autour, & les dressez dans un plat, & jettez vôtre ragoût de Truffes par-dessus ; & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait de même des Oeufs pochez, avec un ragoût de champignons, une autre fois avec un ragoût de mousserons, & une autre fois avec un ragoût de morilles.

Salades d'Oeufs.

On la fait avec anchois, capres, fenoüil, laitues, betteraves, pourpier & cerfeüil, le tout chacun en son particulier, & bien assaisonné.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes d'Oeufs qu'il suffira de specifier ; comme Oeufs à la ciboulette & aux fines herbes.

Oeufs pochez, à la sausse Robert.
Oeufs au lait.
Oeufs au miroir.
Oeufs a la sausse verte, tout entiers.
Oeufs en hachis, passez avec fines herbes, & garnis de petites boulettes d'Oeufs frits.
Oeufs au fromage râpé.
Oeufs frits empâtez.
Oeufs au beurre roux à la poële.
Oeufs pochez à l'eau, au beurre lié.
Oeufs pochez au sucre.

Oeufs aux anchois.
Oeufs à l'ozeille, &c.

Oeufs falsifiez ou artificiels.

En Carême, & principalement le jour du Vendredi-Saint, on peut servir des Oeufs falsifiez de plusieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait, & faites-le cuire dans une terrine ou casserole, remuant toûjours avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce qu'il soit reduit à une chopine. Tirez-en la troisiéme partie dans un plat à part, & remettez-le sur le feu, avec de la crême de ris, & un peu de safran. Etant épaissi & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toûjours tiedes. Du reste du lait, remplissez-en des coquilles d'Oeufs, que vous aurez ouverts, aprés les avoir lavées & les couronnes aussi; & pour servir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crême d'amande, ou de crême de lait sans cuire, & eau de fleur d'orange. Servez sur une serviette fressée: ce sera des *Oeufs molets artificiels.*

Pour les autres sortes, mêlez d'abord avec vôtre lait de la fleur de farine ou amidon, & faites en comme une crême paticiere sans Oeufs, assaisonnée de sel. Etant cuite, prenez-en de même une partie pour faire les jaunes, y ajoûtant du safran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs lavées & moüillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en des coquilles entieres; & vôtre crême s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telle sorte d'Oeufs artificiels que vous voudrez. Par exemple.

Pour des *Oeufs farcis*; aprés avoir ôté la coquille, fendez les blancs, & creusez chaque moitié avec une cuilliere d'argent, pour les remplir d'une farce telle qu'on a vû ci-devant; les dressant de même.

garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinez & frits.

Pour des *Oeufs à la tripe*; après les avoir fendu & vüidé de même, remplissez-les des jaunes, & les coupez encore en quartiers; puis vous les farinerez & frirez en grande friture. Les ayant dressez sur une assiette, vous y ferez une sausse avec beurre roux, fines herbes, champignons cuits & hachez, sel, poivre, muscade & vinaigre rosat; & garnirez de pain frit, persil & champignons frits.

Pour des *Oeufs au lait*; prenez du lait cuit & de la crême d'amande, & délayez-y de la marmelade d'abricots: mettez le tout avec beurre dans une assiette sur un petit feu, & ensuite la composition de vos Oeufs; & couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec feu, pour lui faire prendre couleur, comme à un flan de lait. Servez avec fleur d'orange & sucre.

Les *Oeufs au miroir* se font de cette maniere. Remplissez de vôtre crême le fond d'une assiette, & la faites cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu, faites dix ou douze places avec une cuilliere, & remplissez-les des jaunes artificiels; ensuite faites sausse avec beurre lié, fines herbes bien menues, sel, poivre, muscade, & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir, mettez-la sur vos Oeufs tout chaud: & ainsi de beaucoup d'autres manieres.

Omelette au sucre.

Foüetez une douzaine de blancs d'Oeufs, & y mettez les jaunes; après hachez-y de l'écorce de citron bien menu: il y faut mettre un peu de crême de lait, & du sel. Le tout bien battu ensemble, faites vôtre Omelette. Avant que de la verser sur son plat, il la faut sucrer dans la même poële; &

la tourner en la dressant, du côté qu'elle sera colorée: il faut avoir renversé l'assiette sur laquelle vous la mettrez. Ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite; & tout d'un tems, glacez-la avec la pèle du feu bien rouge; étant glacée, servez chaudement.

Omelette de féves vertes & autres choses à la même.

Il faut prendre les féves, en ôter la peau, & les sortir de l'ecorce, & les passer ensuite avec un peu de bon beurre, un brin de persil & de ciboule. Après il faut y mettre un peu de crême de lait, l'assaisonner doucement, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des Oeufs frais, où il y entre de la crême, & salez-la à discretion. Etant faite, dressez-la sur son plat; liez les féves avec un ou deux jaunes d'Oeufs, & versez-les sur l'Omelette qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servez chaudement.

On peut faire de pareilles Omelettes, des champignons à la crême.
Des Mousserons & Morilles à la crême.
Des petits Pois à la crême.
Des pointes d'Asperges à la crême.
Des cûs d'Artichaux à la crême.

Il faut que le tout soit coupé par petites tranches.
On en peut faire aussi,
Des Truffes blanches à la crême.
Des Truffes noires de même.
Des Epinars à la crême.
De l'Ozeille à la crême, &c.

De telle maniere que ce que l'on vient de dire vous servira pour masquer une infinité d'Omelettes; & aussi ces petites sausses à la crême vous peuvent servir pour Entremets.

Il faut observer qu'à chaque Omelette differente, il faut y hacher du ragoût dedans avant de la faire.

Omelette de Jambon.

Prenez du Jambon cuit, rien que le maigre; hache-le : casse huit Oeufs, assaisonnez-les d'un peu de sel, de poivre, persil haché, & y mettez la moitié de vôtre Jambon haché, & une cuillerée d'argent de crême, le tout bien battu ensemble, faites vôtre Omelette, & dressez la dans un plat, & qu'elle ne déborde point le fond du plat. Du reste de vôtre Jambon haché, faites en un cordon tout autour : Ayez tout prêt un Saingaraz. La maniere de le faire est marquée ci-devant. Jettez-en le jus sur vôtre Omelette, & servez la chaudement pour Entremets.

Omelette de roignons de Veau.

Prenez un roignon de Veau avec sa graisse cuite, hachez-le bien avec du persil : Prenez huit à dix œufs, cassez-les dans une casserole, & les assaisonnez d'un peu de sel, & y mettez vôtre roignon haché, & trois à quatre cuillerées d'argent de crême, & un peu de sucre. Faites vôtre Omelette avec bon beurre; vous la dressez dans un plat, & la sucrez, & la glacez avec la pêle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette Robert.

Prenez dix huit Oeufs, battez-en à part les blancs, & y mêlez les jaunes avec quelques biscuits d'amandes ameres, & de l'écorce de citron verd haché, avec un peu de crême, & du sucre en poudre : Prenez une bonne poële, avec de bon beurre : foüettez toûjours vôtre Omelette, & la vuidez dans la poële, & la remuez toûjours sur le feu; & lorsque vous voyez qu'elle a une belle couleur par-dessous,

feus, vous la retournez pour qu'elle *cuise des deux* côtez. Voyez qu'elle ait une belle couleur, *la dres-ſez* dans un plat, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Noaille.

Prenez une chopine de lait ; mettez dans une casserole une cuillerée d'argent de farine de ris, un peu de sel ; délayez avec une goute de lait cette farine, & y mettez huit jaunes d'œufs frais & les délayez bien avec le reste de la chopine de lait ; ajoutez-y un demi-septier de crême douce, y mettez un morceau de canelle en bâton, & du *sucre* à proportion, & les faites cuire sur un fourneau, en les remuant toûjours, jusques à ce que cela commence à boüillir, & le retirez, & le mettez refroidir ; hachez-y de l'écorce de citron verd confite avec des biscuits d'amandes ameres, & d'autres biscuits, un peu de fleur d'orange ; mêlez le tout avec vôtre crême, & ôtez-en le bâton de canelle : Prenez dix-huit œufs frais ; foüettez les blancs comme pour des meringues, & y remettez douze jaunes d'œufs, en les foüettant toûjours, & y vuidez la crême qui est préparée, & mêlez bien le tout ensemble : Frottez une poupetonniere ou une casserole de bon beurre par tout, & y vuidez vôtre Omelette, & la mettez au four ; lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat, & la servez chaudement pour Entremets : l'on peut la glacer si l'on veut avec du sucre, & la pêle rouge.

Omelette à la moëlle.

Prenez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes ameres, pelez-les ; & les pilez en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleur d'orange de peur qu'elle ne tourne : Etant

pilées, ajoûtez-y de l'écorce de citron verd hachée, quelques confitures séches comme abricots, pommes & autres; & y mettez gros comme le poing de moëlle de Bœuf, le tout repilé bien ensemble, & le délayez bien avec un demi-septier de crême de lait pour le rendre liquide; prenez dix-huit Oeufs frais; foüettez-en les blancs, & y remettez les jaunes avec la pâte d'amandes & de moëlle de Bœuf pilée; mêlez bien le tout ensemble, & y mettez un peu de sel: frottez une poupetonniere, ou une casserole de bon beurre, & y vuidez vôtre Omelette, & la mettez cuire au four; étant cuite, vous la dressez en la renversant dans un plat, & la glacez avec du sucre en poudre, & la pêle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette roulée.

Ayez des petites croûtes de pain bien séches, de la grandeur d'une petite piéce, un peu de persil haché, de la ciboule & des champignons. Battez dix-huit ou deux douzaines d'Oeufs, & y mettez la moitié d'un demi-septier de crême, du sel, un peu de poivre; battez vos Oeufs, & y mettez un peu de persil haché; mettez de bon beurre dans vôtre poële, faites-le fondre sur un feu clair; mettez-y un peu de ciboules, & vos champignons cuire, ensuite mettez vos croûtons de pain & un tiers de vos Oeufs battus, & la remuez toûjours sur le feu; étant cuite & de belle couleur, vous la roulez par un bout jusqu'à l'autre, & la dressez dans un petit plat: vous en faites trois de même, pour garnir un petit plat, & les servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Huîtres.

Prenez des Huitres; étant écaillées, faites les blan-

blanchir dans leur eau, nettoyez-les proprement une à une, & les mettez sur une assiette ; passez les deux tiers de vos Huitres dans une casserole avec un peu de beurre, & les moüillez d'un peu de leur eau, & un peu de coulis, & y mettez un peu de poivre. Voyez que l'Huitre ne cuise pas trop, & que le ragoût soit d'un bon goût. Cassez huit Oeufs, assaisonnez-les d'un peu de sel de persil haché : ayez des petits croûtons de pain de la grandeur d'une petite piece ; donnez trois à quatre coups de coûteau au tiers des Huitres qui vous restent, & les mettez dans vos Oeufs, avec un peu de crême ; battez le tout ensemble : mettez du beurre dans une poële ; étant fondu, vuidez-y vôtre Omelette, & la remettez sur le feu & la remuez toûjours : vôtre Omelette étant cuite, vous la repliez & la rendez de la même grandeur du fond de vôtre plat vous la renversez sur une assiette, & dans le moment vous la dressez dans le plat que vous voulez la servir : Vôtre ragoût étant chaud, vous faites un cordon autour de l'Omelette des Huitres, & y jettez par-dessus le jus, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Ecrevices.

Faites un ragoût de queues d'Ecrevices, de champignons & de truffes vertes. On trouvera la maniere de le faire à la lettre R. Vôtre ragoût étant fait, prenez-en le tiers, faites-le hacher : cassez huit Oeufs, & y mettez un peu de crême & du persil haché ; battez le tout ensemble, mettez du beurre dans une poëie, & faites vôtre Omelette : étant cuite, repliez-la de la grandeur du fond de vôtre plat ; renversez la sur une assiette, & la dressez en même tems dans le plat que vous voulez la servir. Voyez que vôtre ragoût soit chaud, & qu'il soit d'un

d'un bon goût ; jettez-le sur vôtre Omelette, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette en galantine.

Il faut pour cet effet faire six differens ragoûts, un de Jambon coupé en petits dez, l'autre de truffes, l'autre de foyes gras coupez en dez, avec quelques garnitures ; l'autre de champignons, l'autre de mousserons, & l'autre de ris-de veau coupez en dez, avec quelques garnitures. Voilà la maniere de faire celui de ris-de-veau : vos ris-de-veau étant coupez en dez avec un peu de champignons, passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un peu de jus, & les laissez mitonner pendant un quart d'heure, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Vous passez les autres ragoûts de même, chacun dans une casserole ; étant tout prêts, vous tirez un tiers du ragoût de chacun, que vous hachez en particulier. Vous faites six Omelettes de huit œufs chacune, dans six plats, & y mettez dans chacune leur different ragoût haché, avec un peu de persil haché, un peu de crême douce, & des petits croûtons de pain ; vous les battez toutes; vous mettez chauffer vos six ragoûts. Voyez qu'ils soient d'un bon goût, & qu'ils n'ayent point la sausse longue. On sert ordinairement cette Omelette dans une terrine ; l'on peut la servir de même dans un plat, & vous mettez la poële sur le feu, avec de bon beurre, & vous faites une de vos Omelettes ; étant cuite, vous la renversez dans un plat, & la dressez proprement dans vôtre terrine ; vous versez par-dessus le ragoût, duquel il y en a de haché dedans : vous faites une autre Omelette ; étant cuite vous la renversez sur une assiette, & la dressez sur l'autre, & y jettez le ragoût par dessus, de même que celui qui est haché dans l'Omelette :

vous

vous continuez de faire les autres de même, en les renversant les unes sur les autres, avec leur ragoût different; étant fini, vous la servez chaudement pour Entremets.

Omelette au sang.

Prenez quinze Oeufs frais; battez-en les blancs, & y remettez les jaunes: Ayez le sang de dix à douze Pigeons, que vous passez au travers d'un tamis, & le mettez dans l'Omelette, & la foüettez, & y mettez un peu de sel & de poivre; & pendant que vous la foüettez, mettez-y un bon quarteron de bon beurre coupé par petits morceaux, avec quatre à cinq cuillerées d'argent de crême douce: mettez un autre quarteron & plus de bon beurre frais dans une poële: faites un feu clair, & mettez vôtre poële sur le feu; vôtre beurre étant fondu, vuidez-y vôtre Omelette, & tournez-la toûjours sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit cuite, & retournez-la dans la poële, afin qu'elle cuise des deux côtez: dressez-la dans un plat, & servez-la chaudement pour Entremets.

Omelette farcie.

Prenez un estomac de Poule rôtie, ou autre volaille, & coupez-le en dez, des champignons en dez, du Jambon cuit en dez, des foyes gras, des truffes, autres garnitures, le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette; & avant que de la dresser sur son plat, mettez tout contre une mie de pain, ou de la croûte; après versez dans la même poële vôtre ragoût, & dressez vôtre Omelette sur son plat avec adresse. En servant, arrosez-la d'un peu de jus, & servez chaudement. On peut farcir des Omelettes de toute sorte de ragoût, sans qu'il soit necessaire d'en dire ici davantage: comme roi-

gnons

gnons de Veau cuits, foyes de Lapins ou de Levreaux, ris de-veau, foyes gras; &c. aussi-bien qu'en maigre, d'une farce de Poissons de laitances de Carpes, & farce d'herbes bien nourrie.

OIL.

Est un grand Potage que l'on peut servir en maigre, aussi bien qu'en gras. Voici premierement pour ce dernier.

Oil en gras.

Prenez toutes sortes de bonne viande; savoir, Bœuf de cimier, roüelle de Veau, morceau d'éclanche, Canard, Perdrix, Pigeons, Poulets, Cailles, un morceau de Jambon crud, des Saucisses & un Cervelat: le tout passé au roux, vous empotez chaque chose suivant ce qu'il faut de tems pour cuire, & vous faites une liaison de vôtre roux que vous mettez ensemble. Après l'avoir bien écumé, vous l'assaisonnerez de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre; le tout bien pilé avec thim & basilic, enveloppé dans un linge. Ensuite on y ajoûte toutes sortes d'herbages & racines bien blanchies, selon qu'on juge à propos, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racines de persil; choux, navets & autres par paquets. Il faut avoir des cuvettes, marmites d'argent, ou autre bassin propre à cela; & vôtre Potage étant bien consommé, vous rompez des croûtes par morceaux, & les faites mitonner du même boüillon bien dégraissé & de bon goût. Etant mitonné, avant que de servir, vous y mettez encore beaucoup de boüillon, toûjours bien dégraissé; vous dressez vos volailles & autres viandes, & vous garnissez des racines si vous n'avez qu'un bassin: sinon vous servez sans racines, mettant la cuvette sur un

plat

plat d'argent, & une cuilliere à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puise de la soupe, quand l'Oil est sur la table

Autre maniere d'Oil en gras.

Prenez huit à dix livres de tranches de Bœuf, du côté du cimier, avec un quartier de Mouton bien dégraissé, & deux noix de Veau; mettez le tout à la broche & le faites cuire à demi; & ensuite retirez le, & l'empotez dans une marmite de la grandeur qu'il faut pour vôtre pot à Oil, & la remplissez d'eau, & la mettez devant le feu, & la faites boüillir à petit feu, & l'écumez pendant une à deux heures, en la dégraissant toûjours, & la couvrez, & la laissez aller à petit feu: mettez une Dinde à la broche, un Chapon & un Canard, une couple de Perdrix à fumé: étant presque cuits, retirez-les, & mettez les dans vôtre marmite, & la faites toûjours aller doucement, assaisonnez de sel, & un petit sachet, qui est de mettre dans un morceau de linge un morceau de poivre long, six à huit clous, une douzaine de grains de coriandre, le tiers d'une muscade un peu de basilic une gousse d'ail; pliez le tout dans vôtre linge, & le mettez dans vôtre marmite, & y mettez huit à dix oignons, un paquet de carottes, & un de panais, racines de persil, navets, un paquet de porreaux; l'on peut y mettre si l'on veut quelques choux, & quelques pois d'Espagne: Recouvrez vôtre marmite, & la laissez boüillir sept à huit heures à petit feu; il faut prendre une livre & demie de Jambon maigre, & le couper par tranches, & en garnir le fond d'une casserole, & la couvrir & la faire suer sur un fourneau, comme un jus de Veau; étant un peu attaché, moüillez-le de vôtre bouillon, & détachez-le, & le vuidez dans la marmite: vôtre Oil étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût: re-

ti-

tirez vôtre marmite de devant le feu, & laissez-la reposer pendant un quart-d'heure; passez vôtre boüillon dans un tamis, & le dégraissez bien; mitonnez de ce boüillon des croûtes, selon la quantité qu'il en faut; ensuite dressez vos croûtes dans un pot à Oil, y mettez du boüillon la quantité qu'il en faut, & le servez chaudement.

Voyez parmi les Potages une autre maniere d'Oil aux ramereaux & autres volailles.

Oil en maigre.

Prenez de bon boüillon de purée ou moitié poisson: empotez y toutes les racines ci-dessous, & faites-les cuire bien à propos. Dressez vôtre Oil un pain de profitrolle au milieu, & garnissez des racines.

On peut aussi servir un Oil de racines & autres légumes à l'huile pour le Vendredi-Saint.

OLIVES.

Sont des fruits dont la Provence est fort abondante; on nous les apporte confites en eau & en sel. Elles servent ordinairement en salade.

On fait aussi des Entrées de Poulardes, Becasses, Perdrix, Sarcelles, Canards & autres gibiers aux Olives. Les unes & les autres se font de la même manier; ainsi il suffira d'en expliquer une pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

Entrée de Poulardes aux Olives.

Il faut avoir des Poulardes bien tendres, bien retroussées, & les faire rôtir, une bonne barde de lard sur l'estomac. Durant qu'elles cuisent, faites le ragoût, composé d'un petit brin de persil & de ciboule haché, & passé avec un peu de lard & de fa-

farine. Etant passé, mettez-y deux cuillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goute d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes: Pour lier la sausse, ajoûtez-y du bon coulis, le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Prenez les Poulardes rôties, & coupez les jambes à la jointure, & ficelez aux aîles, aux cuisses & à l'estomac, écrasez-les un peu, & les mettez ensuite dans la sausse. Un peu auparavant que de servir, dressez les Poulardes dans un plat, le ragoût par-dessus pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

Autre Poularde aux Olives farcies.

Prenez une Poularde bien fine, habillez-la, passez vôtre doigt entre la peau & la chair, & ôtez-en l'estomac que vous desossez, & prenez la chair pour faire une petite farce, dont voici la maniere: Mettez vos blancs de Poularde sur la table avec du lard blanchi, un peu de graisse de Bœuf, du persil haché, de la ciboule & champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, une couple de jaunes d'œufs cruds, assaisonné de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier: ensuite farcissez vôtre Poularde de cette farce en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos dedans, & la cousez par les deux bouts & la ficelez. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de vôtre Poularde, de tranches de Bœuf ou de Veau battu, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, carottes & oignons, & y mettez vôtre Poularde, l'estomac en bas & l'assaisonnez & la couvrez de même que dessous; Couvrez vôtre marmite, & la mettez cuire, feu dessus & dessous: Prenez trois à quatre douzaines d'Olives, pelez-les comme qui peleroit une petite

poi-

poire ; & prenez garde que la peau ne se casse : prenez de la farce de la grosseur du noyau, & y remettez la pelure de l'Olive par-dessus en la serrant. Ayant fini de farcir toutes vos Olives, faites bouillir de l'eau dans une casserole & y mettez vos Olives, faire un boüillon, & les retirez de dedans l'eau sur le champ, & les mettez dans une casserole, avec de l'essence de jambon, & les laissez mitonner à petit feu ; vôtre Poularde étant cuite, retirez-la, & la déficelez, la dressez proprement dans un plat. Voyez que vôtre ragoût d'Olives soit d'un bon goût, & qu'il y ait de la pointe ; jettez-le dessus vôtre Poularde, & la servez chaudement pour Entrée,

L'on fait de même les Chapons Poulets, Perdrix, Canards, Sarcelles, Ramereaux, Becasses & Cailles.

L'on sert aussi ces Entrées farcies à la broche, aux Olives ; c'est-à-dire, la Poularde étant farcie, on la barde dessus & dessous, on l'embroche, & on la plie d'une feüille de papier ; étant cuite, vous la dressez dans un plat proprement, & jettez dessus vôtre ragoût d'Olives farcies, & la servez chaudement pour Entrée. L'on fait de même les autres volailles & gibier.

OREILLES.

Oreilles de Veau farcies.

On sert en Entremets des Oreilles de Veau farcies. Pour cela prenez des Oreilles entieres, échaudez-les bien, & les faites blanchir un peu. Il faut faire une bonne farce qui soit bien liée, en farcir le dedans des Oreilles, & les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-Menehout. Etant cuites, déficelez-les proprement, que la farce ne sorte, & les rou-

roulez dans des œufs foüettez legerement : panez-les en même tems, & faites-les frire dans du ſain-doux, comme les croquets ; garniſſez de perſil frit.

Oreilles de Cochon.

Les Oreilles étant bien échaudées, garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de Veau, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade, clous, coriandre pilez, un bâton de canelle entier, feüilles de laurier, baſilic, oignons, tranches de citron verd, perſil, ciboule, & arrangez les Oreilles de Cochon, & aſſaiſonnez les de même que deſſous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & y mettez de l'eau, qu'elle baigne, avec chopine de vin blanc. Faites fondre une livre & demie de panne, que vous y mettez : couvrez vôtre marmite & mettez-la cuire à petit feu ; étant cuites, voyez qu'elles ſoient d'un bon goût, & les laiſſez refroidir dans leur aſſaiſonnement ; enſuite retirez-les, & en panez une partie, comme des pieds de Cochon, & les faites griller, & les ſervez ſur une ſerviette blanche pour Entremets.

Celles qui ne ſont point panées, vous les coupez par petites tranches, & les paſſez dans une caſſerolé, avec un peu de lard fondu, du perſil & de la ciboule hachée ; étant paſſées, moüillez-les de jus, & les laiſſez mitonner à petit feu : dégraiſſez les bien, & liez les d'un bon coulis de Veau & de Jambon, & y mettez un peu de moutarde & un peu de vinaigre. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le ſervez chaudement pour Entremets.

P

PAIN.

ON fait diverses Entrées qu'on appelle Pain; comme Pain au Jambon, Pain de Perdrix, Pain au Veau, Pain d'Espagne, & autres. Voici la maniere de les faire.

Pain de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau, coupez-la par tranches bien minces, que vous battrez avec le dos d'un coûteau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Après il faut prendre d'autre roüelle de Veau, & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, du Jambon cuit, toutes sortes de fines herbes, la chair d'un estomac de Chapon & de Perdrix; un peu de truffes hachées, & de champignons & mousserons aussi hachez; tout cela bien assaisonné de toutes sortes de fines épices, & mêlé d'un peu de crême de lait. Il faut avoir une casserole ronde, y arranger des bardes de lard, y mettre la moitié des tranches de Veau battues, & ensuite la farce. Il faut achever de couvrir au dessus de la même maniere que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée. Ensuite mettez-le à la braise bien couvert, feu dessus & dessous, & le faites bien cuire. On peut mettre dans la farce une petite pointe d'ail. Il faut servir chaudement, ayant bien dégraissé, & dressé votre plat proprement & avec adresse.

On peut servir ce Pain de Veau, aux pois & aux asperges, quand c'en est la saison.

Voici la maniere de faire le ragoût de pois. Passez vos pois dans une casserole, avec du beurre frais, & un bouquet, assaisonné de poivre & de sel, & y met-

mettez une pincée de farine, en leur faisant faire deux ou trois tours, & les moüiller de jus, & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits, il faut les achever de lier avec un coulis de Veau & de Jambon. Votre Pain de Veau étant cuit, vous le retirez de dedans sa casserole, & le mettez égouter, & en ôtez les bardes de lard, & le mettez mitonner dans votre ragoût de pois ; ensuite vous le dressez dans un plat, & jettez votre ragoût de pois par dessus, & le servez chaudement pour Entrée. L'on le sert avec un ragoût d'asperges en petits pois; les asperges étant coupées, vous les faites blanchir dans de l'eau bouillante, & les passez de même que les pois.

L'on sert aussi le Pain de Veau, avec un ragoût de concombre dans la saison, ou bien avec un ragoût de chicorée, une autre fois avec un ragoût de petits champignons.

Pain d'Espagne

Il faut prendre des estomacs de Perdrix rôties les bien hacher, & une poignée de Pistaches bien échaudées, piler bien le tout dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant votre plat, & de bon jus de Veau ; le tout bien délayé dans le mortier, & passé dans l'étamine, comme si c'étoit de la crême à l'Italienne. Etant bien passé, il faut verser le tout dans un plat, & le mettre sur des cendres chaudes, avec un couvercle de tourtiere par-dessus, & y mettre feu dessus & dessous, jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Il faut le faire porter sur table par une personne adroite, de peur qu'il ne se rompe en s'ébranlant : servez chaudement.

Pain au Jambon.

Passez vos tranches de Jambon comme ci-devant,

vant, hors qu'il n'y faut point de champignons, ni les passer par l'étamine. Etant cuit, s'il n'est pas assez lié, on y mettra un peu de coulis de Pain. Il faut avoir un Pain de Potage, le fendre par le milieu; de maniere que les deux croûtes, dessus & dessous, soient entieres, ôtez la mie de dedans, & faites-le sécher & prendre couleur à l'air du feu, ou au four, qu'il soit roux. Quand on sera prêt à servir, prenez les deux croûtes, joignez-les ensemble dans un petit plat, les ayant fait un peu tremper dans la sausse; mettez votre ragoût dedans, & la sausse entre deux, & garnissez votre Pain de tranches de Jambon, & jettez le jus par-dessus le pain; servez chaudement pour Entremets.

Autre Pain au Jambon.

Prenez un petit Pain bien chapelé; faites y un trou par-dessous, & gardez le morceau de l'ouverture, pour le boucher après: ôtez-en toute la mie, & remplissez votre Pain d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la maniere de faire le hachis à la lettre H. Votre Pain étant plein, vous le fermez avec le morceau que vous avez ôté, & le ficelez en croix, de peur que le morceau ne tombe; & le faites tremper dans du lait pendant un demi quart d'heure, & le retirez sur une assiette pour le laisser égouter: ensuite vous le faites frire, & le mettez dans le plat que vous voulez servir. Vous avez un ragoût de Jambon, que vous faites ainsi. Prenez des petites tranches de Jambon, que vous battez bien, & les mettez au fond d'une casserole, & les faites suer comme un jus de Veau: étant attaché, vous y mettez un peu de lard fondu, avec une pincée de farine; & remuez bien le tout ensemble pendant un moment, & le moüillez d'un jus de Veau, & l'achevez de lier d'un coulis. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. L'on

peut mettre un moment votre Pain frit dans le ragoût ; ensuite le remettre dans votre plat que vous voulez servir, & le garnir de vos tranches de Jambon, & jetter le jus par-dessus, & le servir chaudement pour Entremets.

Pain de Perdrix.

Faites rôtir des Perdrix ; étant cuites, desossez-les, & y mettez du lard blanchi, une couple de tetines de Veau blanchies, un peu de Jambon, champignons, truffes, ciboules & persil, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices ; quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, de la mie de pain trempée dans de la crême : hachez le tout ensemble, & les pilez dans le mortier ; ensuite dressez la figure d'un pain dans un plat d'argent ou tourtiere, de votre farce, en lui laissant un trou dans le milieu : vous prenez une Perdrix cuite à la broche, que vous coupez en petits filets : passez quelques champignons & truffes vertes dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus de Veau & d'essence de Jambon, & les dégraissez bien, & les liez d'un coulis : ensuite vous mettez vos filets dans le ragoût. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le mettez refroidir, & le vuidez dans votre pain, que vous avez préparé, & l'achevez de couvrir de la même farce, & le frottez d'un œuf battu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four, qu'il ait une belle couleur ; & le servez chaudement pour Entrée.

Pain aux Mousserons.

Il faut prendre un pain qui soit bien rond, & qui ne soit point ouvert, & y faire une ouverture par-dessous, & en garder le morceau, & en ôter

la

la mie le plus que l'on pourra, & le remplir d'un hachis de Perdrix ou d'autre, & le refermer avec le morceau que vous en avez ôté, & le ficelez de peur que le morceau ne tombe ; ensuite le faire tremper dans du lait, & le faire frire dans du saindoux, qu'il prenne une belle couleur. Prenez une poignée de Mousserons ; mettez-les mitonner dans une casserole, avec de l'essence de Jambon ; étant cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le ragoût soit un peu ample en sausse : mettez mitonner un moment le Pain dans le ragoût ; retirez-le, & dressez-le dans un plat ; ôtez-en la ficelle ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Mousserons ; c'est à-dire, il n'y a qu'à prendre un Pain chapelé, & en couper des croûtes de la grandeur d'un écu ; & les mettre tremper dans du lait, & ensuite les frire, qu'elles prennent une belle couleur, les laisser égouter, les dresser proprement dans un plat, & jetter le ragoût de Mousserons par-dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Pain aux Champignons.

Il faut farcir votre Pain de même que celui aux Mousserons, & le faire frire. Faites un ragoût de Champignons ; prenez deux à trois poignées de petits champignons bien épluchez, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de Veau, & les assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & les laissez mitonner, & les bien dégraisser, & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & mettre mitonner le Pain un moment dedans, & le retirer, & le dresser dans un plat, & jettez le ragout par dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Champignons, de la même maniere que ceux aux Mousserons.

Pain aux Truffes.

Le Pain étant farci & frit de même que celui aux mousserons, faites un ragoût; vos Truffes étant bien pelées & lavées, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole; & les moüillez d'un jus de Veau, & les laisser mitonner à petit feu; étant cuites, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & assaisonné de sel & de poivre Mettez mitonner un moment le Pain, & le retirez & le dressez sur un plat, & jettez votre ragoût de Truffes par dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Truffes de la même maniere que ceux aux mousserons.

Pain aux Morilles.

Votre Pain étant farci & frit de même que celui aux mousserons, il faut couper vos Morilles en deux, ou en quatre; les laver en plusieurs eaux, à cause du sable, & les passer avec un bouquet dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les assaisonnez de sel & de poivre, & les moüillez de jus, & les laisser mitonner à petit feu, & les bien dégraisser, & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon: Mettez mitonner le Pain un moment, & le retirer, & le dresser sur un plat: voyez que le ragoût soit d'un bon goût. Faites un cordon de vos Morilles autour de votre Pain, & jettez le jus par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on sert des Croûtes aux Morilles de la même maniere que ceux aux mousserons.

Pain aux pointes d'Asperges.

Coupez la quantité qu'il faut pour un plat, & pour emplir un petit pain de pointes d'asperges, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante, & les retirer, & les faires égouter, & les passez dans une casserole, avec du bon beurre frais, un bouquet, & assaisonné de sel & de poivre; & y mettez un peu de farine, & leur faites faire quatre à cinq tours sur le fourneau, & les moüillez d'un jus de Veau: étant cuites, délayez une couple de jaunes d'œufs avec de la crême; & liez vos pointes d'Asperges, & y mettez un peu de sucre: voyez que le ragoût soit d'un bon goût. Il faut prendre un Pain bien chapelé, & y faire une couverture dessus, & en ôter bien la mie, & le remplir du ragoût de pointes d'Asperges, & le reboucher du morceau de Pain que vous en avez ôté; & le ficeler, & le mettre tremper dans du lait, & le retirer, & le laisser égouter, & le faites frire dans du sain doux, qu'il prene une belle couleur, & le mettez mitonner dans le ragoût de pointes d'Asperges. Il faut que la sausse du ragout soit un peu longue: Retirez votre pain, & le dressez dans un plat, & jettez votre ragout par dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait de même un Pain aux pois.

Pain à la Crême.

Mettez une cuillerée d'argent de farine de ris dans une casserole, & délayez avec un peu de lait, & cinq jaunes d'œufs, & achevez de délayer de lait la valeur d'un demi septier, & un demi-septier de crême, & un peu de sucre à proportion de ce qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton, & un peu de sel, & faites cuire votre crême sur un four-

neau, en la remuant toûjours. Lorsqu'elle boût, retirez-la, & y mettez de l'écorce de citron verd hachée, quelques biscuits d'amandes ameres, & la laissez refroidir. Prenez un Pain bien chapelé, & en ôtez bien la mie, & remplissez le Pain de crême, & refermez le trou, & le mettez tremper dans du lait un demi quart d'heure, & le retirez, & le dresser dans un plat d'argent, ou tourtiere, & le sucrez, & le piquez par-tout de lardons d'écorce de citron verd, & le mettez au four, qu'il prenne une belle couleur & le retirer, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des petits Pains à la crême de la grosseur d'un œuf; étant bien chapelé, vous y faites un petit trou par-dessus, & en ôtez bien la mie, & les remplir de la même crême qu'il est marqué ci-dessus; & les refermer, & y mettez une ficelle en croix, & les faire tremper dans du lait, & les retirer, & les mettez égouter, & les faire frire dans du sain doux, ou beurre rafiné, qu'ils prennent une belle couleur; les retirer, & en ôter la ficelle, & y râper du sucre dessus, & les glacer avec la pêle rouge, & les servir pour un plat d'Entremets, ou pour garniture.

PATEZ.

Il y en a de plusieurs sortes, tant en gras qu'en maigre: les uns se servent froids pour Entremets, & les autres chauds pour Entrées. Voici la maniere de préparer la pâte.

Pâte bise, pour les Pâtez de Jambon, & grosse venaison.

Prenez un boisseau de farine de seigle, pêtrissez-la avec de l'eau un peu chaude; mettez-y un peu de sel menu, & demi-livre de beurre frais: faites

vo-

votre pâte un peu ferme, & formez votre abaisse avec le rouleau de l'épaisseur d'un bon pouce.

Pâte blanche pour les gros Pâtez qui se mangent froids.

Mettez un demi-boisseau de fleur de farine de froment sur une table bien nette; faites une fosse dans le milieu, & mettez y deux livres de beurre frais & trois onces de sel bien menu, & un demi-septier ou environ d'eau tiede; maniez le tout ensemble & en formez votre Pâte; si elle est trop forte, vous y ajoûterez encore un peu d'eau pour la rendre plus maniable; ensuite formez-en votre abaisse avec le rouleau. On doit y mettre plus de beurre en Hiver qu'en Eté, parce que le froid la rend plus séche & plus difficile à manier.

Si vous la voulez rendre plus fine, vous y mettrez trois livres de beurre, & observerez la même chose comme ci-dessus.

Pâte feüilletée.

Mettez trois livres de fleur de farine sur votre table, faites votre Pâte avec de l'eau froide, mettez-y un peu de sel menu, & si vous voulez quelques jaunes d'œufs; pêtrissez la & la rendez maniable, ensuite faites-en une abaisse avec votre rouleau à l'épaisseur d'un pouce: vous la couvrez ensuite de deux livres & demi de bon beurre frais, & renversez l'un des bouts sur l'autre, de telle maniere que le beurre soit en dedans; vous la détendrez une seconde fois avec le rouleau en la poudrant de farine dessus & dessous, pour qu'elle ne tienne pas à la table: la replier & la détendre derechef, continuant ainsi jusqu'à cinq ou six fois. Elle est bonne à faire des Pâtez d'assiette, de Veau, de Pigeonneaux, de batailles, & autres à manger chaud; elle peut aussi

aussi servir à faire des Tourtes de confitures, & autres piéces de four.

Pâté chaud de Perdrix, Becasses, &c.

Il faut avoir deux Perdrix & deux Becasses; les Perdrix, les bien vuider & garder le foye, retrousser les unes & les autres proprement, & les battre sur l'estomac avec un rouleau : ensuite les piquer de gros lard & jambon assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices ; les ayant piquées, fendez-les par le dos, pilez les foyes de vos Perdrix avec du lard râpé, champignons, truffes, ciboules & persil, & assaisonné d'un peu de sel, poivre, fines herbes & fines épices : étant bien pilez, vous en farcissez les corps de vos Perdrix & Becasses ; il faut encore hacher & piler du lard, faire une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & un peu de sel. Formez deux abaisses, jettez en une sur du papier beurré ; prenez du lard pilé dans le mortier, & l'étendez proprement sur l'abaisse. Assaisonnez vos Perdrix & Becasses, & rangez-les rondement, il faut leur avoir cassé tous les os. Mettez-y quelques truffes & champignons, une feüille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Enfoncez votre autre abaisse rondement ; fermez bien les bords tout autour, dorez votre Pâté & le mettez au four, prenez garde au feu. Etant cuit, retirez le & ôtez le papier de dessous : ayez un bon coulis de Perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes ; coupez le couvercle du Pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez un jus de citron ; & quand il faudra servir, jettez le tout dans le Pâté bien chaudement, couvrez le, & le servez en même tems pour Entrée.

Les Pâtez chauds de Poulets, Pigeons, Aloüettes, Cailles, Grives, & autres semblables, se font de la même maniere.

Pâté

Pâté chaud de Faisan pour Entrée.

Prenez de la chair de Faisan & de la chair de Poularde, & un morceau de cuisse de Veau tendre; hachez bien le tout ensemble, avec du persil, de la ciboule, des champignons, des mousserons, quelques ris-de-veau, du Jambon cuit & du lard crud. Etant bien haché, & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez en un bon godiveau: & faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un Pâté à deux abaisses, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire votre Pâté; & voulant servir, vous le dégraisserez, & y mettrez un coulis de champignons: Servez chaudement.

Pâté de Faisan aux Truffes.

Votre Faisan étant vuidé & piqué de gros lard bien assaisonné, vous prenez du lard râpé, avec des champignons hachez, & une truffe verte, un peu de persil & ciboule hachez: mêlez le tout ensemble, & farcissez-en le corps de votre Faisan. Dressez votre Pâté d'une pâte commune; étant dressé, mettez au fond du lard râpé, assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes & fines épices: mettez votre Faisans dans votre Pâté, & assaisonnez le dessus comme dessous; & couvrez-le de tranches de Veau, de lard râpé, de beurre frais & de bardes de lard: ensuite fermez votre Pâté, mettez-le au four; pendant qu'il cuit, prenez des truffes, pelez-les & les lavez bien, de peur qu'il n'y soit resté de la terre; coupez-les par tranches, & mettez les dans une casserole; moüillez les de jus, & mettez-les mitonner à petit feu, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon; mais qu'il soit un peu clair. Votre Pâté étant cuit, ouvrez le, ôtez-en vos bar-

des de lard & tranches de Veau ; dégraissez-le bien, voyez qu'il soit d'un bon goût. Jettez votre ragoût de truffes dedans, & le servez chaudement. Vous servez ce Pâté là ; au lieu d'un ragoût de truffes, vous y mettez une sausse à la Carpe dedans; une autre fois avec un ragoût de ris-de-veau & de foyes gras. La maniere de faire le ragoût est marquée ci-devant.

L'on fait un Pâté de Perdrix, de Cailles & de Canard de la même maniere que l'on fait celui de Faisan.

Pâté de Lapin.

Prenez de bons Lapins qui ayent un bon fumé; gardez en les foyes, coupez la tête & les bouts des cuisses ; piquez-les de gros lard, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules. Dressez votre Pâté à l'ordinaire, garnissez-en le fond de lard râpé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices ; & arrangez-y vos Lapins, que vous coupez par moitié, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez un bouquet ; Couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, & un peu de lard râpé & le couvrez de l'autre abaisse, le dorez d'œufs, & le mettre au four. Faites un coulis ; prenez une livre de roüelle de Veau & un morceau de Jambon, & les coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole ; & y mettez un peu d'oignons & de carottes, & y mettez vos foyes de Lapin dessus ; couvrez votre casserole, & mettez la suer ; lorsque vos foyes ont senti la chaleur, tirez-les, & les pilez dans le mortier : ayant sué, poussez votre coulis sur un fourneau ; étant attaché comme un jus de Veau, jettez-y un peu de lard fondu, & une pincée de farine, & le remuez, & le moüillez de jus, & assaisonné d'un peu de fines herbes, d'une ciboule entie-

tiere, d'un peu de persil, de deux ou trois clous, deux ou trois champignons, & autant de truffes, & y mettez deux ou trois petites croûtes de pain, & les laissez mitonner une demi-heure; & ensuite retirez les tranches de Veau de dedans, & y délayez vos foyes de Lapin pilez, & le passez à l'étamine, & vuidez le coulis dans une casserole, & le tenez chaudement, & prendre garde qu'il ne boüille. Le Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & en ôtez les tranches de Veau, & le dégraissez bien. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez sur un plat, & y vuidez le coulis dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de gros Pigeons ou Dindons.

Il faut prendre de gros Pigeons, les vuider & retrousser, & les battre sur l'estomac. Lardez-les ensuite de gros lard bien assaisonné. Prenez les foyes & du lard crud, du persil, de la ciboule, de fines herbes, le tout bien haché & bien assaisonné, avec quelques truffes, champignons & moëlle; pilez le tout ensemble dans le mortier: farcissez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre dessous. Il faut faire une bonne pâte, dresser votre Pâté, mettez la farce dessus l'abaisse, ensuite les Pigeons bien arrangez & bien assaisonnez: mettez-y une feüille de laurier, couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse: votre Pâté étant cuit, on le découvre, & on ôte les tranches de Veau & les bardes de lard; on le dégraisse bien, & on y met un bon ragoût de ris de-veau, champignons, crêtes, &c. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. L'on sert aussi ce Pâté étant bien dégraissé, avec un coulis clair de Veau & de Jambon seulement, sans ragoût; & on le sert chaudement pour Entrée.

Pâté de Poulets gras aux truffes vertes.

Il faut prendre deux Poulets gras bien fins, les éplucher bien, & les habiller proprement; & les faire refaire, & les piquer de gros lard & de Jambon. assaisonné de sel, de poivre, fines épices, & fines herbes, persil & ciboule hachée: Prenez les foyes de vos Poolets, pilez les dans le mortier avec du lard râpé, & des truffes, persil & ciboules, & assaisonné tant soit peu de sel, de poivre, fines herbes & fines épices: étant bien pilez, vous en farcissez le corps de vos Poulets; vous faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de sel. Votre pâte étant faite, vous faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feüille de papier beurrée; & vous dressez le Pâté de la grandeur de vos Poulets; & mettez au fond un peu de lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y arrangez vos Poulets, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez des tranches de Veau bien minces, comme les fricandeaux & des bardes de lard, & un morceau de beurre frais; vous le couvrez d'une autre abaisse, & le mettez au four cuire cinq à six heures: Prenez des truffes, & les pelez bien, & les lavez; & les coupez par tranches dans une casserole; il faut les moüiller d'un jus de Veau, & les faire mitonner à petit feu; étant cuites, on les lie avec un coulis de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon: il faut que le ragout soit liquide; qu'il ne soit pas trop lié. Le Pâté étant cuit, vous le tirez, & en ôtez le papier de dessous, & on le découvre, & on ôte les bardes de lard, & les tranches de Veau, & on le dégraisse bien: voyez qu'il ait un bon gout. Votre ragout de truffes étant chaud, & qu'il ait de la pointe, vous le

vui-

vuidez dans le Pâté, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces Pâtez des morceaux de filets de Bœuf, de Mouton, ou bien de Veau. L'on sert ce même Pâté au lieu de truffes, on le sert aux Huitres, ou bien aux Ecrevices. L'on trouvera la maniere de faire ces deux ragouts à la lettre R. Les Pâtez de Poulardes, Chapons & Dindonneaux se font de la même maniere que celui de Poulets gras.

Pâté de Poulets à la crême.

Votre Pâté étant dressé, mettez y vos Poulets par quartiers, assaisonné de sel, poivre, muscade, champignons & morilles, lard pilé & fines herbes: Couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, & le recouvrez d'une abaisse, & le mettez au four; étant cuit, découvrez le, & ôtez en les bardes de lard, tranches de Veau, & le dégraissez, mettez y un coulis blanc. La maniere de faire le coulis blanc est marquée à la lettre C. Voyez que le Pâté soit d'un bon gout, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Chapon desossé.

Ayez un Chapon, ouvrez-le par le dos, & en ôtez tous les os, à la reserve du croupion & des cuisses; faites en sorte de ne pas rompre la peau: Ensuite vous faites une farce avec la même chair, un morceau de roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, & lard assaisonné de sel, de poivre, muscade, clous, & fines herbes avec des ris-de-veau, truffes & champignons, persil & ciboule hachée, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché ensemble & pilé, & en farcissez le Chapon:

ensuite vous dressez votre abaisse, & mettez au fond un peu de lard pilé & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, y mettez votre Chapon. Si l'abaisse est trop grande, garnissez le de filets de Veau, piquez de gros lard & de Jambon, & l'assaisonnez par-dessus comme dessous, & le couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & d'un morceau de beurre frais, & l'achevez de couvrir d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four; étant cuit, vous le retirez, & en ôtez la feüille de papier de dessous, & l'ouvrez & en tirez les bardes de lard & les tranches de Veau, & le dégraissez bien, & y jettez dedans une essence de Jambon. Vous trouverez la maniere de faire l'essence à la lettre I. Voyez que votre Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Canards chaud.

Prenez deux Canards; étant bien plumez, épluchez & flambez, vuidez-les & les troussez proprement, & les faites refaire, & les piquez de gros lard & de Jambon, assaisonné de sel & de poivre, fines herbes, fines épices, ciboule & persil haché: étant piquez, vous faites une abaisse de pate, de l'épaisseur d'un pouce, & la dressez, & y mettez au fond du lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes; & fines épices; & y mettez vos Canards; & garnissez le tout de filets de Mouton piquez de gros lard & de Jambon; assaisonnez-les dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de Veau & de bardes de lard & d'un morceau de beurre frais, & les recouvrez d'une abaisse, & les mettez au four pendant quatre à cinq heures: Faites un ragoût de ris de veau, foyes gras, crêtes, champignons, truffes; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & le laissez mitonner pendant une demi-heu-

heure à petit feu, & le dégraissez bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Le Pâté étant cuit, tirez le du four, & ôtez-en la feüille de papier de dessous, & le dressez dans un plat & le découvrez, & ôtez les bardes de lard & les tranches de Veau, & le dégraissez bien. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le pâté aussi, & jettez votre ragoût dans le pâté, & le servez chaudement pour Entrée

Pâté de Canards froid.

Vos Canards étant plumez, épluchez & vuidez, faites les refaire, & les piquez de gros lard assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes, fines épices: faites une pate commune; vous en trouverez la maniere ci-devant. Votre pate étant faite, faites-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, de la grandeur de votre pâté; frottez une grande feüille de papier de beurre; farinez un tableau, c'est-à-dire, une petite table, & mettez la feüille de papier dessus, & l'abaisse sur la feüille de papier: ayez du lard haché avec du persil, de la ciboule, & pilez dans le mortier avec de bon beurre frais, & en remplissez le corps des Canards; faites un lit de lard pilé sur l'abaisse, de la grandeur des Canards, assaisonné de sel, de poivre, fines épices & fines herbes: Arrangez les Canards sur l'abaisse, & dans les intervalles, mettez-y du lard pilé; il faut mettre une feüille de laurier, & le bien couvrir de bardes de lard par-tout, & le recouvrez d'une abaisse de la même pate, & le dresse de la maniere qu'on jugera à propos; & le dorez d'un œuf, & le mettez au four; & lorsqu'il a pris couleur, il faut le percer pour lui donner de l'air, & le couvrir d'une feüille de papier, il faut le laisser quatre à cinq heures: étant cuit, il faut le retirer, & boucher le trou qu'on lui a fait, & lorsqu'il est à demi froid, il faut

faut le renverser sans dessus-dessous, & le laisser refroidir; étant froid, vous le découvrez, & le dressez sur un plat avec une serviette blanche dessous, & le servez pour Entremets.

Pâté à l'Allemande aux Huitres.

Vous le faites d'Agneau en quartiers, que vous lardez de moyen lard, & les mettez dans un Pâté dressé de pâte à demi-fine; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboule. Couvrez-le d'une abaisse de la même pâte: & faites-le cuire trois heures: sur la fin étant cuit, découvrez le & le dégraissez bien, & y jettez un ragoût d'Huitres dedans. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Voyez que le Pâté & le ragoût soient d'un bon goût; & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Godiveau.

Hachez bien un morceau de roüelle de Veau, avec graisse de Bœuf, & un peu de lard; étant bien haché, mettez-y le blanc d'un œuf crud, & mêlez bien le tout avec la gâche, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboules: dressez votre Pâté en abaisse fine à la forme que vous voudrez, ronde ou ovale; & de trois ou quatre doigts de hauteur: garnissez-le de champignons, truffes, ris-de-veau, crêtes, cûs d'artichaux, morilles & andoüillettes à l'ouverture du milieu: couvrez le de la même pâte, mais non pas tout à-fait, c'est à dire, laissez-lui une ouverture au milieu; dorez-le, & le faites cuire deux heures; étant cuit, mettez-y un coulis clair de Veau & de Jambon; & le servez chaudement pour Entrée.

Les Pâtez d'assiette qui se façonnent en rond se font de même, hors qu'on les couvre entierement,

&

& on fait un petit dôme au milieu ; on les dore, & il ne faut qu'une petite heure pour les cuire ; étant cuits, on y met un coulis de même.

Pâté de Roüelle de Veau.

Prenez une Roüelle de Veau, & la coupez en trois ; lardez la de moyen lard bien assaisonné, & l'ayant dressée en pâte fine sur un bon godiveau, vous le garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris-de-veau, morilles, truffes, cûs d'artichaux, lard pilé, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices : couvrez votre Pâté, & le faites cuire deux heures : étant prêt à servir, vous le découvrez, & le dégraissez bien, & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon. Voyez que votre Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté au Sang pour Entrée.

Dans les jours que l'on tue les Dindons, Poulardes, & autres volailles, il faut en conserver le sang, la quantité seulement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de Lièvre & de Veau. Piquez ces filets de Jambon & de gros lard assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes & fines épices, & les mettez tremper dans le sang. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuisse de Veau, du lard & de la moëlle, & un peu de graisse, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées, le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché. Mettez le sang dans cette farce & la délayez avec. Faites deux pâtes, une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine, & point d'eau, le tout bien manié. Il

faut

faut faire deux petites abaisses de la pate fine. Mettez la grande abaisse sur du papier, & la petite pardessus. Prenez la moitié du Godiveau, & l'étendez proprement dessus les deux abaisses: Rangez ensuite vos filets, & achevez de mettre votre farce que vous couvrirez de bardes de lard, & après de la petite abaisse par dessus rondement, moüillant un peu la grande abaisse tout autour. Mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez votre Pâté dorez-le d'un œuf, & le mettez cuire au four le soir à huit ou dix heures. Il l'y faut laisser toute la nuit jusqu'au lendemain matin à la même heure; prenez garde du four trop chaud: Etant cuit, vous le retirez, le découvrez, & le dégraissez bien, & y jettez dedans un coulis de Perdrix au sang, & le servez chaudement. La viande & la pate qui sont dedans, se doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la Ciboulette.

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranche de Bœuf, ou de Veau bien tendre, avec de la graisse de Bœuf crue & blanchie; du persil & beaucoup de ciboule; hachez le tout ensemble proprement, & qu'il soit bien nourri, & bien assaisonné de toutes sortes de fines épices. On y met un peu de moëlle de Bœuf, & de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignons hachez. La farce étant faite, faites deux abaisses de bonne pate; celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le Pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier, & mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez le dessus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez ensuite l'autre abaisse, & l'ayant façonné proprement, mettez-le cuire au four. Etant cuit, ouvrez-le, & le

do-

dégraissez bien, & y jettez un petit coulis dedans. & le servez chaudement pour Entrée.

Paté de Jambon.

Ayez un bon Jambon; ôtez en la peau ou coëne, & la mauvaise graisse; coupez le manche, & levez l'os du milieu. Après enveloppez le de bardes de lard & tranches de Bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feüille de laurier; & étant ainsi bien couvert, mettez-le à la braise, un couvercle par-dessus, qu'il ne respire de nulle part. Vous le ferez cuire environ douze ou seize heures, que le four ne soit pas trop ardent: étant cuit, laissez le refroidir dans la même marmite. Formez cependant une grosse pate, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine. Prenez le plat dans lequel vous voulez servir, & faites un grand bord autour avec cette pate; que ce bord soit épais & ait du pied, afin qu'il puisse se soutenir, parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en dehors, avec de petites fleurs de lys & autres ouvrages. Faites-le cuire dans le four; & étant cuit, tirez votre Jambon, ôtez-en toute la graisse qui est autour, & le mettez dans votre plat, avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettez aussi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervalles, & de la graisse; & l'acheverez de remplir, comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de persil haché, & le poudrer de chapelure de pain; lui faire prendre couleur avec la pêle du feu rouge, & servir froidement pour Entremets.

Autre Entremets de Paté de Jambon.

Otez la peau & la mauvaise graisse; coupez le bout, & le desossez comme ci devant. Faites une gros-

grosse pâte bise, avec de la farine de seigle & de l'eau, dressez votre Pâté rond, d'une grande hauteur: mettez au fond une quantité de lard haché & pilé; rangez-y ensuite le Jambon, & y mettez des feüilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron & fines herbes, & fines épices, & plusieurs autres bardes de lard au-dessus. Couvrez-le ensuite de l'abaisse; le tout façonné, dorez-le d'un jaune d'œuf, & le faites cuire au four pendant dix à douze heures; & servez froid pour Entremets.

Pâté chaud de Jambon.

Prenez un petit Jambon, ôtez-en la coëne, le manche & l'os du milieu: parez-le bien par dessous; ensuite piquez-le de quelque gros lardons assaisonnez sans sel: Dressez votre Pâté de la grandeur de votre Jambon, d'une pâte commune. Votre Pâté étant dressé, garnissez-en le fond de lard pilé, & l'assaisonnez de poivre, de fines herbes & fines épices, sans sel, & y mettez votre Jambon, & assaisonnez-le de même que dessous, & le couvrez de bardes de lard, & ensuite de votre pâte. Cela dépend de l'Officier d'enjoliver son Pâté, & ensuite le mettre cuire au four dix à douze heures: vous faites un ragoût de ris-de veau, de foyes gras, de crêtes, de champignons, de truffes que vous passez avec un peu de lard fondu dans une casserole, & le moüillez de jus, & le laissez mitonner sur un fourneau pendant une demi-heure, étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon; & voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mais point de sel, à cause de votre Jambon. Votre Pâté de Jambon étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraissez bien, & y jettez votre ragoût dedans & le servez chaudement pour Entrée.

Au lieu de ragoût que vous mettez dedans, vous y pouvez mettre une sausse à la Carpe, dont vous trou-

trouverez la maniere à l'article des Faisans, sausse à la Carpe.

Une autre fois on peut servir ce Pâté de Jambon avec un ragoût d'Ecrevices en gras.

Pâté à l'Angloise.

Il faut prendre de la chair de Liévre : un gigot de Mouton bien tendre, que vous degraissez bien ; hachez le tout sur la table avec du bon lard crud, de la moëile, un peu de graisse de Veau, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces & fines herbes, avec quelques champignons, & truffes hachées parmi. Il faut avoir une pâte bien faite, la dresser d'une belle hauteur, mettre votre farce dedans, & la couvrir de bardes de lard, & couvrir de l'autre abaisse ; faites cuire votre Pâté ; étant cuit, vous l'ouvrez, & le dégraissez, & y jettez dedans un coulis de Perdrix, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté à la Royale.

C'est un Pâté qui se sert ordinairement pour grosse Entrée ; il y entre une éclanche de Mouton dessossée, des filets de Bœuf, des Perdrix, le tout bien lardé de gros lard, moitié Jambon, moitié lard, avec du lard pilé dessous la viande, avec toutes sortes de fines herbes & bon assaisonnement, une petite pointe d'ail, sur tout le bien nourrir, & qu'il cuise dix heures ; avant que de le servir, il faut le bien dégraisser, & y mettre une sausse hachée faite au coulis de Perdrix.

Pâté de Poisson.

Pour faire un Pâté de Poisson au ragoût, faites un Godiveau de même maniere que la farce de Pois-

son qu'on a vû lettre F. hors les jaunes d'œufs, & l'omelette que vous en pouvez exclure. Du reste, hachez des champignons & truffes tout de même. Ce Godiveau vous servira comme si c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Après avoir fait sa pâte & dressé le Pâté, on met dedans la moitié de ce Godiveau, & en même tems toutes sortes de garnitures au maigre, truffes, champignons, andoüillettes, cûs d'artichaux & filets de poisson crud coupez par petits morceaux: achevez de mettre le Godiveau par dessus, le tout bien assaisonné, formez votre Pâté, & le faites cuire. On y peut faire sur la fin un blanc ou coulis de champignons, ou quelqu'autre ragoût; & sur-tout servez chaudement.

La Table vous indiquera quelques autres Pâtez de Poissons particuliers qui ont été décrits à l'occasion de ces mêmes Poissons: voici ceux qui restent.

Pâté de Macreuse.

Il faut plumer, vuider & retrousser proprement vos Macreuses, les battre un peu sur l'estomac, les faire blanchir à la braise; ensuite prendre le foye avec des truffes hachées, des champignons, du beurre, du persil, un peu de ciboule & de capres, & un Anchois, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné. Il faut en farcir le corps de la Macreuse, & faire un Godiveau d'une Carpe: la Carpe étant desossée, prenez la chair, hachez-la à demi; mettez-la dans une casserole sur un fourneau, & la remuez jusques à ce qu'elle blanchisse un peu; ensuite le retirer & le vuider sur la table, y mettre un morceau de beurre, un peu de champignons, truffes, persil & ciboule & hacher bien le tout ensemble: Dressez votre Pâté, & mettez le Godiveau au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y mettez vos Macreuses, & assaisonnez dessus comme dessous, & nourrissez le de bon beur-

beurre frais : Couvrez vôtre Pâté d'une abaisse de la même pâte, & faites-le cuire au four pendant six à sept heures. Faites un ragoût de laitances de Carpe qu'il faut faire blanchir dans l'eau auparavant. Voilà la maniere de faire le ragoût; prenez de petits champignons bien épluchez, & des truffes que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le moüillez d'un boüillon de poisson : étant cuit, vous le dégraissez, & y mettez vos laitances blanchies dedans mitonner & l'achever de lier d'un coulis; il faut que le ragoût soit un peu ample : Le Pâté étant cuit, on l'ouvre, & on le dégraisse bien, & on le goûte, s'il est de trop haut goût, ou s'il n'en a pas assez ; selon la maniere que l'on trouve le Pâté, l'on donne le goût au ragoût ; mais il lui faut donner de la pointe, & on jette le ragoût dans le Pâté, en le remuant un peu avant de le servir, & l'on le sert chaudement pour Entrée.

L'on sert une autre fois le Pâté de Macreuse avec un ragoût d'Ecrevices, ou bien un ragoût d'Huitres.

Autre maniere.

Ayant bien plumé, vuidé & retroussé vôtre Macreuse, faites fondre d'excellent beurre frais dans une casserole ; étant assez chaud, mettez-y revenir vôtre Macreuse, la tournant & retournant de tous côtez : l'ayant retirée, jettez du sel, du poivre & du clou battu dans son corps, avec un peu de basilic ; laissez-la ainsi l'espace de cinq heures : ensuite, faites un bon hachis de chair de Carpe, d'Anguille & de Tanches, assaisonnez-le bien de sel, poivre, muscade, clou de girofle, persil & ciboule : ajoûtez-y des laitances de Carpes, des marrons, des champignons, des truffes, cûs d'artichaux, & pointes d'asperges, le tout entier ; & aprés avoir lardé vôtre Macreuse de chair d'Anguille, emplis-

sez-la de vôtre farce & de ses accompagnemens, avec des petits morceaux de beurre frais; & ayant dressé vôtre abaisse, mettez vôtre Macreuse au milieu, avec la garniture ordinaire autour: vôtre Pâté étant cuit, coulez-y un coulis clair de Poisson, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Carpes.

Il faut écailler la Carpe & la larder de lardons d'Anguille, assaisonnez de bon beurre, sel, poivre, clous, muscade, & laurier. Dressez vôtre Pâté de la longueur de la Carpe en pâte fine: couvrez le, & le faites cuire à petit feu; & étant cuit à demi, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Vous la pouvez aussi farcir comme il a été dit lettre C. avec laitances de Carpes, huitres, champignons, cûs d'artichaux; & vôtre Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraissez bien, & y jettez un ragoût d'huitres. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Soles.

Vos Soles étant écaillées, faites-les à demi frire, & les coupez par filets: Faites une pâte, & dressez le Pâté d'une mediocre hauteur; faites un petit Godiveau de chair d'Anguille, avec champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, assaisonné de sel & de poivre; garnissez-en le fond de vôtre Pâté, & y arrangez vos filets de Soles, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & le couvrez de beurre frais, & ensuite d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four. Faites un ragoût de truffes; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Vôtre Pâté étant cuit, ouvrez-le, & le dégraissez bien. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & jettez vôtre ragoût de

truf-

truffes dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'Anguille.

Ayant dépoüillé l'Anguille, coupez-la par tronçons, & d'un morceau d'Anguille en faire un Godiveau avec des champignons, ciboule & persil, beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Dressez le Pâté d'une mediocre hauteur, de pâte fine; garnissez le fond du Godiveau, & y arrangez vos tronçons d'Anguille, assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y mettez un bouquet, & le couvrez de beurre, & ensuite d une abaisse, dorez-le d'un œuf, & le mettez au four: Faites un ragoût de champignons, de truffes & de laitances. Voyez qu'il soit un peu ample de coulis, & qu'il ne soit pas trop lié, le Pâté étant cuit, découvrez-le, & le dégraissez bien: voyez qu'il soit d'un bon goût, jettez-le ragoût dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Turbot.

Faites une abaisse, mettez du bon beurre frais au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & mettez vôtre Turbot lardé d'anchois dessus, & l'assaisonnez comme dessous, & le couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le dressez proprement & le mettez cuire au four; étant cuit, vous le découvrez, & le dégraissez bien, & y jettez dedans un ragoût d'Ecrevices, champignons & truffes. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. il faut qu'il soit ample de coulis. Voyez que le Pâté soit d'un bon gout, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Barbotes.

Limonez vos Barbotes; dressez un Pâté d'une hauteur mediocre de pâte fine ; mettez du beurre frais au fond ; & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & arrangez-y vos Barbotes, & assaisonnez dessus de même que dessous, avec un bouquet, & le couvrez de bon beurre frais, & l'achevez de couvrir de son autre abaisse, & le faire cuire au four : étant cuit, vous le découvrez, & le dégraissez bien, & y jettez dedans un ragoût de laitances, & le servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre *R*.

Pâté de Brochet.

Vôtre Brochet étant vuidé & écaillé, vous le piquez de lardons d'Anguille & d'Anchois ; vous faites une farce d'un morceau de chair de Carpe, quelques champignons & truffes, persil, ciboule, & assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes & fines épices, & bon beurre frais ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez deux jaunes d'œufs cruds, & en farcissez le corps de vôtre Brochet : faites une abaisse & en garnissez le fond de bon beurre frais, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Coupez vôtre Brochet par la moitié, & l'assaisonnez de même dessus comme dessous, & y mettez un bouquet, & le couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le dorez d'un œuf, & le faites cuire au four ; étant cuit, vous le découvrez & le dégraissez bien, & y jettez dedans un ragoût de queues d'Ecrevices, de laitances, de champignons, de truffes ; & que le coulis soit ample, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'Esturgeon.

Prenez deux tranches d'Esturgeon de l'épaisseur de trois doigts & le piquez d'Anchois : dressez un Pâté d'un bonne hauteur de pâte fine, garnissez-en le fond de beurre frais, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y mettez vos tranches d'Esturgeon, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le faites cuire au four ; étant cuit, vous le découvrez & le dégraissez bien, & y jettez un coulis d'Ecrevices qui soit un peu piquant, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même maniere celui de Saumon & celui de Thon frais.

Pâté de Rougets.

Prenez des Rougets selon la grandeur de vôtre Pâté : vuidez-les, & en gardez les foyes & leur coupez la tête ; dressez le Pâté d'une moyenne hauteur, & en garnissez le fond de beurre frais : faites un petit Godiveau de la chair des deux Rougets, des champignons, des truffes, persil, ciboule, beurre frais, assaisonné de poivre, de sel, fines herbes & fines épices : hachez bien le tout ensemble, & en garnissez le fond du Pâté, & arrangez dessus vos Rougets, & y mettez entre-deux du godiveau, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez de beurre, & ensuite de son abaisse, & le mettez cuire au four. Faites piler les foyes de vos Rougets, avec un Anchois : Prenez un coulis d'Ecrevices, & y délayez les foyes pilez & les repassez à l'étamine : il faut lui donner de la pointe, & qu'il soit d'un bon goût, & le tenir chaudement sur des cendres chaudes ; & vôtre Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraissez bien,

& y jettez le coulis d'Ecrevices dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Truites.

Prenez des Truites, & les vuidez & les piquez d'Anchois & d'Anguille; coupez-en le bout de la queue, & la tête: Dressez un Pâté d'une moyenne hauteur d'une pâte fine, & en garnissez le fond de beurre frais: Faites une farce d'un morceau de chair de Truites, avec des champignons & des truffes, persil, ciboule, & beurre frais, assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices: hachez le tout ensemble, & farcissez le corps de Truites, & les arrangez dans le Pâté, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez de beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le dorez d'un œuf, & le faites cuire au four; étant cuit, vous l'ouvrez, & le dégraissez bien, & y jettez un ragoût d'Ecrevices dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'une Hure de Saumon en gras.

Prenez une Hure de Saumon, & la coupez jusqu'aux nageoires: vuidez-la & la cizelez; piquez-la de gros lard bien assaisonné, & de lardons de Jambon: Dressez un Pâté d une pâte commune, ovale; mettez au fond un lit de lard pilé, & l'assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices: mettez la Hure de Saumon dans l'abaisse, & l'assaisonnez dessus comme dessous, & le couvrez de lard pilé, de beurre frais & de bardes de lard; ensuite achevez-le de couvrir d'une autre abaisse, & le dorez d'œuf battu, & le mettez au four pendant quatre à cinq heures; étant à demi cuit, tirez-le, & avec un entonnoir mettez-y la valeur d'une chopine de coulis clair de Veau & de Jambon, & le re-

mettez au four qu'il acheve de cuire ; étant cuit, tirez-le, & si vous voulez le servir froid pour un plat d'Entremets, il faut le laisser refroidir, & le servir sur une serviette, l'ayant découvert : Et lorsqu'on veut le servir chaud, étant tiré, il n'y a qu'à le découvrir, & le bien dégraisser & y jetter dedans un ragoût de foyes gras, de champignons de ris-de-veau, des truffes, des mousserons ; & que le coulis soit un peu ample. Une autre fois avec un ragoût de queues d'Ecrevices. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

Pâté de Saumon en maigre.

Prenez une Hure de Saumon, & la vuidez ; cizelez-la, & la piquez de lardons d'Anguille & d'Anchois : Dressez un Pâté ovale d'une pâte commune, de la Hure de Saumon ; étant dressé, mettez au fond un lit de beurre, & l'assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes & fines épices, & y mettez la Hure de Saumon, & l'assaisonnez dessus de la même maniere que dessous, & le couvrez de beurre frais, & d'une abaisse de la même pâte, le dorez d'œufs battus, & le mettez cuire au four pendant quatre ou cinq heures : Etant à demi cuit tirez-le, & le mettez refroidir ; étant froid, découvrez le & le dressez sur un plat, & le servez pour un plat d'Entremets ; & lorsque vous voulez le servir chaud pour une grosse Entrée, l'ayant tiré du four, decouvrez-le, & le dégraissez : jettez-y un ragoût d'Ecrevices ; que le coulis soit un peu ample, ou bien un ragoût de laitances, avec toutes sortes de garnitures. Voyez que le Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts ci-après à la lettre R.

Petits Pâtez de Poisson.

Prenez chair de Carpes, Anguilles & Tanches; & des champignons à demi cuits en casserole; hachez le tout avec persil, ciboule, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande, & dressez vos petits Pâtez en pâte feüilletée, & les faites cuire.

Petits Pâtez d'Huitres à l'écaille.

Ayez telle quantité d'Huitres à l'écaille que vous voudrez faire de Pâtez, faites ensuite un hachis de laitances & chair de Carpes, de Tanches, de Brochets, de chair d'Anguille; assaisonnez le tout de poivre, sel, clou battu, & vin blanc; enveloppez-en vos Huitres, dont vous en mettrez une dans chaque Pâté, avec un peu de bon beurre frais; faites-les cuire, & servez chaud pour Hors-d'œuvres ou Garniture.

Petits Pâtez à l'Espagnole.

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtez chauds pour Entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de Veau, & un blanc de Poulet: faites blanchir le tout dans la marmite & le hachez bien menu, assaisonnez de fines épices. Vous le battez encore dans le mortier, y ajoûtant un peu d'ail & de rocambole, & ayant fait une pâte fine, vous en formez des abaisses, & vos petits Pâtez, qui vous serviront pour garnir ou pour Hors-d'œuvres.

Pâtez froids pour Entremets.

On a déja vu ci-devant ce qui regarde le Pâté de Jam-

Jambon. Parlons des autres qui se servent encore pour Entremets, & commençons par les Pâtez de venaison qu'on peut servir entiers ou en tranches.

Pâté de Cerf & autre Venaison.

Il faut laisser mortifier le Cerf ou le mariner, & le larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Faites une pâte bise avec farine de seigle, comme étant plus propre à conserver les viandes & plus portative; il faut du sel & un peu de beurre. Dressez vôtre Pâté, y mettant du lard, laurier & assaisonnemens ci-dessus. Dorez-le avec jaunes d'œufs, & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer, de peur qu'il ne creve & ne s'enfuie, le boucher sortant du four, & le mettre sur un clayon.

Le Pâté de Sanglier se fait de la même maniere, & celui de Chevreuil aussi; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

Pâtez de tranches de Bœuf, & autres grosses viandes.

Prenez une tranche de cimier, battez-la bien & la lardez de gros lard, assaisonné comme ci-devant, & la dressez & faites cuire de même.

Selon la grosseur dont vous voudrez faire vôtre Pâté, vous y pouvez aussi mettre une éclanche, ou en faire un Pâté particulier; & pour cela vous en ôtez la peau & la graisse, vous la desossez & la battez bien, & vous la piquez de moyens lardons, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices. Faites une pâte ordinaire, dont vous tirerez une abaisse épaisse & forte, que vous jetterez sur du gros papier beurré: dressez-y vos membres de Mouton, avec du lard pilé, & des bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens necessaires: couvrez vôtre

Pâte d'une autre abaiſſe ; & l'ayant façonné proprement, faites-le cuire comme les precedens, environ trois heures. Etant cuit, mettez y une gouſſe d'ail ou d'échalotte écraſée par le ſoûpirail, & ſervez froid.

Pour les Pâtez de roüelle de Veau, il la faut larder de même, l'ayant mis un peu mariner avec vinaigre bien aſſaiſonné. Du reſte obſervez ce qu'on vient de dire pour les Pâtez de membre de Mouton.

Pâté de Perdrix froid.

Les Perdrix étant plumées, il faut les vuider & les trouſſer proprement, & en garder les foyes, & les faire refaire, les piquer de gros lard & de jambon, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes, fines épices, perſil & ciboules hachées. Pilez les foyes avec une truffe verte hachée, & du lard râpé ; aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & de poivre, & en farciſſez les corps de vos Perdrix : Faites une abaiſſe de pâte commune, & y faites un lit de lard pilé, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes, & fines épices, une feüille de laurier, & y arrangez vos Perdrix, & dans les intervales y mettre des truffes vertes pelées, & aſſaiſonnez par-deſſus comme deſſous, & y mettez du lard pilé, un morceau de beurre frais, & le garnir bien de bardes de lard, & le couvrir d'une abaiſſe de la même pâte, & le dreſſez proprement, le frotter d'œufs & le faire cuire au four l'eſpace de quatre heures: il faut lui faire un trou au milieu, de peur qu'il ne creve : étant cuit, tirez le, bouchez le trou, & le laiſſez refroidir ; étant froid, ôtez le papier de deſſous, & ouvrez-le, mettez une ſerviette blanche ſur un plat de la grandeur de vôtre Pâté, & y mettez le Pâté deſſus, & le ſervez pour Entremets

Les Pâtez de Faiſans, de Lapins, de Becaſſes & de Dindons ſe font de la même maniere.

Pâ-

Pâté de Liévre & de Levreau.

Si vous les voulez faire avec les os, lardez vôtre Liévre & Levreau de gros lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; & ne plaignez point le lard pilé ni les bardes, en dressant vôtre Pâté en pâte bise ou pâte commune brisée; étant cuit, mettez-le en lieu sec & le bouchez.

Quand on les veut desosser, il faut tâcher de conserver la chair la plus entiere que l'on pourra, la larder de gros lard & l'assaisonner, empâter & faire cuire comme ci-dessus.

Pâtez de Poulardes & autres.

Troussez vos Poulardes proprement & leur cassez les os: piquez-les de gros lard & de Jambon; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboule & épices: rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard, & lard pilé, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Ayant couvert & façonné proprement vôtre Pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, suivant le feu.

Les Pâtez de Dindons, Canards, Perdrix, Faisans, Becasses, Lapreaux, Lapins, Oisons, Sarcelles & autres se font de la même maniere.

Pâtez de croustade.

Prenez des noix de Veau & de Mouton bien mortifié, & les piquez bien de menu lard bien assaisonné. Faites deux abaisses d'une pâte brisée de la grandeur que vous voulez faire le Pâté; faites-y un lit de lard pilé, & l'assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & de fines épices; arrangez-y les noix de Veau & de Mouton, y mettez

quelques truffes vertes & champignons, & l'assaisonnez dessus de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & fines épices, une demi-feüille de laurier, & un bouquet; couvrez-le de lard pilé & de beurre frais & de bardes de lard par tout; moüillez-le tout autour, & le couvrez de l'autre abaisse; ensuite relevez le bord, & y faites telle façon que vous jugerez à propos. & le frottez d'un œuf battu, & le mettez au four cinq à six heures, & y faites un trou dessus dans le milieu; étant cuit, tirez-le, & le renversez dans un plat, afin que la graisse sorte. Goûtez le jus pour voir s'il est d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop salé, & y vuidez dedans une essence de Jambon la quantité qu'il en faut, & le servez sans découvrir chaudement.

Pâte croquante.

Il faut prendre du sucre en poudre, & autant de farine, quelques blancs d'œufs, selon la quantité de votre Pâte, & une goute d'eau de fleur d'orange. Formez votre Pâte sur le tout, qu'elle soit bien faite & pas trop molle tirez-en une abaisse aussi mince que du papier, s'il se peut, & farinez toûjours bien dessous, en frottant avec la main: elle s'étendra presque d'elle-même après lui avoir donné quelques coups de rouleau. Engraissez une assiette ou tourtiere d'un peu de beurre: mettez-y votre abaisse, & la rognez tout autour: après il la faut piquer avec la pointe du coûteau, afin qu'elle ne bouffe pas dans le four. Faites-y secher cette abaisse; & étant cuite, dressez-la dans son plat ou assiette: & un peu avant que de servir, vous y mettrez votre marmelade, telle que vous aurez, Abricots, Pêches, Cedres, & autres fruits confits.

De cette Pâte, vous en pouvez tirer des abaisses bien minces, que vous découperez proprement, & les ferez secher au four; il faut toûjours engraisser l'as-

l'assiette ou tourtiere, de peur qu'elles ne s'y attachent. Etant seches, on les peut glacer si l'on veut, & mettre ces abaisses sur vos Tourtes, & les servir pour Entremets.

Pâte d'Amandes.

Il faut échauder des Amandes, & les laver dans l'eau fraîche; après il les faut piler, & les arroser d'un peu de blanc d'œuf foüetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; & à mesure qu'on pile les Amandes, on continue de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile: on ne sauroit les trop piler; quand elles le sont comme il faut, on tire la pâte du mortier, & on la met dans une poële sur le feu pour la dessecher avec du sucre en poudre. Il faut sur livre de pâte, demi livre ou trois quarterons de sucre, bien mêler le tout ensemble avec une gache, & remuer toûjours jusqu'à ce qu'on voye qu'elle ne tienne plus à la poële, ou que posant le dos de la main dessus elle ne s'attache pas; pour lors vous l'ôtez de la poële, & la maniez sur une table bien nette avec un peu de sucre en poudre: vous pouvez aussi la dessecher avec du sucre cuit à la plume, pour livre de pâte demi-livre de sucre; observant auparavant ce que nous avons dit ci-dessus. Il faut un peu laisser reposer vôtre pâte avant que de l'employer, elle vous servira à faire des abaisses pour des Tourtes. Vous la pouvez aussi travailler de plusieurs manieres, la glacer, passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rogneures qui vous resteront étant seches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir; & cela vous servira à en former de Petits Choux, ou autre galanterie pour garnir vos plats.

Pâte seringuée.

Prenez de la pâte d'amandes qu'on a décrite ci-dessus pilez-la dans un mortier, avec un peu de crême naturelle & cuite ; & l'ayant passée à la seringue, faites-la frire en grande friture : & rapez-y du sucre par dessus, & servez pour Entremets. Vous pouvez façonner cette pâte de mille autres manieres, chacun suivant sa fantaisie.

Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tartelettes.

Prenez de la pâte d'amande dessechée, qui est marquée ci-dessus, & la mettez dans un mortier avec de bon beurre frais, de l écorce de citron verd haché quelques autres confitures, un peu de sucre, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé ensemble. Les jours gras vous y mettez de la moëlle de Bœuf, vous vous en servez pour des Tourtes ou des Tartelettes.

Pâte à faire des Echaudez aux Oeufs.

Outre les Echaudez aux Oeufs, marquez à la lettre E. on en peut faire de cette maniere. Mettez sur une table un quart de fleur de farine, & prenez en un peu pour en faire un petit levain, avec un peu de bonne levûre de bierre & d'eau chaude ; maniez le tout ensemble, & le réduisez en pâte un peu molette, la tourner en façon d'un petit pain, & le mettre dans un lieu chaud afin qu'il leve, & se renfle promtement, si c'est en Eté il pourra se renfler en un demi-quart-d'heure, & pendant que vôtre levain reviendra, vous casserez un quarteron d'Oeufs, que vous mettrez dans vôtre détrempe, avec une livre de bon beurre frais ; ajoûtez-y deux onces ou un peu plus de sel égrugé ; vous détrem-

perez vôtre apprêt, & vous lui donnerez trois tours d'abord du plat de la main, & vous jetterez après vôtre levain coupé en petits morceaux dans chaque partie de vôtre pâte, qui sera étendue de long sur vôtre tour; & après vous lui donnerez six autres tours, dont vous prendrez un morceau de la pâte chaque fois, pour lui donner trois tours, & ensuite vous continuerez le reste de la pâte à lui donner trois tours; ainsi cela va à la concurrence de neuf tours qui vous lui donnerez promtement; ensuite vous prendrez une manne ou corbeille, dans laquelle vous mettrez une nappe avec de la farine dessus, & vous mettrez vôtre pâte dedans, vous la laisserez reposer ce que vous jugerez à propos dans un lieu frais; après quand vous voudrez les façonner, vous les couperez par pâtons, que vous alongerez en long pour les tailler de la grosseur que vous les voulez, & vous les rangerez sur un rondeau ou sur une planche; & quand tout sera taillé, vous les façonnerez à vôtre maniere, & après vous ferez boüillir de l'eau nette dans une poële, & quand vôtre eau boüillira, vous mettrez vos Echaudez dedans, & y jetterez en même tems environ une chopine ou pinte d'eau fraîche: vous aurez soin d'enlever vôtre eau avec une écumoire, jusques à ce que vous voyez que vos Echaudez soient revenus du fond de l'eau; & vous ne les retirez point que vous ne voyez qu'ils soient absolument bien fermes; pour lors vous les retirez de l'eau boüillante, & les jettez en même tems dans de l'eau fraîche, jusques à ce qu'ils soient bien rafraîchis: vous les retirez ensuite dans une manne ou sur un clayon pour les mettre égouter, & après vous les mettrez pour les tenir fraîchement dans une nappe un peu moüillée, & les mettrez dans un lieu frais, si c'est dans les grandes chaleurs, en attendant que vous en ayez besoin pour les faire cuire. Il faut chauffer le four un peu roide, & prendre garde qu'ils ne pren-

nent trop de couleur; mais qu'ils soient cuits bien à propos : on les peut dorer d'œufs si l'on veut.

PERCHES.

Est un Poisson de riviere fort excellent. Vous en pouvez faire une Entrée à la sausse aux mousserons passez au blanc avec de la crême. On en met aussi en filets au concombre, comme ci après les Soles, les coupant en filets quand elles seront écaillées, & qu'elles auront cuit un boüillon. On sert encore des Perches à la sausse verte, & de cette autre maniere.

Perches en filets au blanc.

Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême, sans liaison. Vous aurez vos filets de Perches coupez tout prêts, que vous mettrez dedans, avec une liaison de trois jaunes d'œufs, du persil haché, de la muscade râpée: vous remuerez bien doucement, de peur de rompre vos filets; & étant cuits, vous les dresserez, & y jetterez vôtre ragoût dessus, & servirez chaudement pour Entrée.

Perches au coulis d'Ecrevices.

Vuidez les Perches; faites-les cuire dans un court-boüillon. Voilà la maniere de le faire: Vos Perches étant arrangées dans une casserole, mettez des oignons, du citron verd, du persil, de la ciboule, du laurier & du basilic, des clous, du poivre, du sel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau, qu'elles baignent, & les faites cuire sur un fourneau; étant cuites, laissez-les presque refroidir dans leur court-boüillon; ensuite tirez-les, & les pelez proprement, & les arrangez dans un

plat.

plat, & les couvrez & les tenez chaudement. Faites une sausse de cette maniere : prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre frais de la grosseur de deux œufs, un Anchois haché ; mettez y du sel, du poivre, & un peu de muscade rapée, & une pincée de farine, une goute d'eau, & un peu de vinaigre, & la tournez sur un fourneau, avec une cuilliere ; le beurre étant fondu, & la sausse un peu liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on les sert avec toutes sortes de differens coulis, de la même maniere que celle aux Ecrevices.

Perches à la sausse à l'Anchois.

Les Perches étant cuites au court-boüillon, comme ci-dessus, vous les pelez & les arrangez dans un plat de même : Prenez une casserole ; mettez-y du bon beurre frais, la quantité qu'il en faut, avec un peu de farine, une couple d'Anchois hachez, des capres & une ciboule entiere, une tranche de citron, assaisonnez de sel, de poivre & un peu de muscade ; & y mettez un peu d'eau & un peu de vinaigre : tournez la sausse sur le fourneau avec une cuilliere, & lorsque le beurre est fondu, & qu'elle est liée, ôtez-en la tranche de citron & la ciboule entiere. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit point tournée, & la jettez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

Perches en ragoût.

Les Perches étant vuidées, mettez-les sur le gril, & du feu dessous, & les retournez ; lorsque vous voyez que la peau est séchée, & qu'elles sont à demi-cuites, vous les tirez & les pelez proprement ; met-

mettez un demi-septier de vin blanc dans une casserole & un peu de boüillon de Poisson, un oignon piqué de clous, & du persil haché, une feüille de laurier, assaisonné de sel & de poivre; mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole, avec un peu de farine, & le faites à demi roussir, & le moüillez de ce jus que l'on vient de préparer & arrangez-y vos Perches, & y vuidez la liaison, & les faites mitonner à petit feu : étant cuites, vous les tirez & les dressez proprement dans un plat, & y jettez par-dessus tel ragoût maigre qu'il vous plaira. Vous trouverez la maniere de les faire à la lettre R. & les servez chaudement pour Entrée.

Perches aux Concombres.

Après les avoir écaillées & vuidées, faites-les frire; étant frites, coupez-les en filets; ensuite faites un ragoût de concombres. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. & les mettez mitonner dans le ragoût un moment : ensuite dressez-le dans un plat : Voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & jettez-le par dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

PERDRIX.

Est un oiseau assez commun pour être connu de tout le monde; c'est la viande des meilleures Tables.

On a parlé ci devant de la maniere de faire les Pains de Perdrix, comme aussi des Hachis & Pâtez de Perdrix. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

Perdrix à l'Espagnole,

Prenez des Perdrix qui ayent un bon fumé; vui-
dez-

dez-les, & les faites refaire, & les bardez, & les mettez cuire à la broche : étant cuites, pilez-en une dans le mortier avec les foyes que vous avez gardez. Prenez la valeur d une cuilliere à pot de coulis clair de Veau & de Jambon, & une demi-cuillerée d'essence de Jambon, & une autre demi-cuillerée de jus de Veau, & y délayez la Perdrix pilée, & la faites mitonner à petit feu, qu'elle ne boüille point, & passer le coulis à l'étamine : prenez deux verres de vin de Champagne que vous mettez dans une casserole, & y mettez une tranche d'oignon, & une ou deux rocamboles que vous faites boüillir jusques à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le passez dans un tamis ; dépecez vos Perdrix, & les mettez dans une casserole, & y mettez ce vin de Champagne avec deux ou trois cuillerées d'argent d'huile & vôtre coulis, & les laissez mitonner sur des cendres chaudes, qu'elles ne boüillent point, & dressez proprement vos Perdrix sur un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & y pressez une couple d'oranges dedans, & jettez vôtre sausse sur vos Perdrix, & les servez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux fines herbes.

Prenez des Perdrix & Perdreaux ; il faut prendre garde qu'elles soient des jeunes, & qu'elles ayent du fumé, les plumer, les vuider, & en détacher la peau de la chair sur l'estomac : Prenez du lard rapé, & y mettez un peu de persil ; hachez un peu de fines herbes, & assaisonnez de sel, de poivre, & bien mêler le tout ensemble, & en farcissez vos Perdrix entre peau & chair, & les bardez dessus & dessous, & les mettez à la broche ; étant cuites à propos, tirez les, & les débardez, & les dressez dans un plat proprement, & y jettez une essence de Jam-

Jambon dessus, & les servez chaudement pour Entrée; au lieu d'essence de Jambon, on peut se servir d'un coulis clair.

Perdrix aux Truffes vertes.

Plumez & vuidez vos Perdrix, & en détachez la peau de la chair sur l'estomac: rapez du lard, & y mettez du persil haché, & une couple de Truffes hachées, & assaisonnez de poivre & de sel; mêlez le tout ensemble, & en farcissez les Perdrix entre peau & chair, & les bardez dessous & dessus, & les mettez à la broche. Pelez des Truffes & les lavez & les coupez par tranches dans une casserole, & les moüillez d'un peu de jus de Veau, & d'essence de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuites, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. Les Perdrix étant cuites à propos, vous les tirez & les débardez, & les dressez proprement dans un plat, & jettez le ragoût de Truffes par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée. Les Perdrix aux mousserons, & les Perdrix aux champignons, se font de la même maniere que les Perdrix au Truffes.

Perdrix sausse à la Carpe.

Il faut les farcir entre peau & chair de lard râpé, & assaisonné de même que les autres, & les barder & les mettre à la broche; étant cuites à propos, les tirer & les débarder, & les dresser proprement dans un plat, & jetter par-dessus une sausse à la Carpe: vous trouverez la maniere de la faire à l'article des Faisans sausse à la Carpe.

Per-

Perdrix à la braise.

Les Perdrix étant plumées, les vuider & trousser les pattes dans le corps, & les faites refaire, & les piquez de gros lard assaisonné de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachez. Prenez une marmite de la grandeur qu'il faut pour la quantité de Perdrix & garnissez-en le fond de bardes de lard, de tranches de Bœuf minces, & y mettez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotte, persil haché, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y arrangez vos Perdrix, en y mettant l'estomac en bas, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard, & du couvercle de la marmite, & les mettez cuire, feu dessous & dessus. Faites un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, champignons, truffes, pointes d'asperges, cûs d'artichaux, selon la saison : Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, les ris-de-veau, les foyes gras, les crêtes, champignons & truffes, avec un bouquet, & les moüillez de jus, & les laissez mitonner pendant une demi-heure, & les dégraissez bien, & y mettez vos pointes d'asperges, & vos cûs d'artichaux que vous avez fait blanchir dans de l'eau, & liez vôtre ragoût de coulis de Veau & de Jambon : les Perdrix étant cuites, les tirer de dedans la marmite, & les laisser égouter, ensuite les mettre mitonner dans le ragoût, les dresser proprement dans un plat; voir que le ragoût soit d'un bon goût, le jetter par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces Perdrix à la braise avec un ragoût de concombre ou de chicorée, que vous trouverez à l'article de l'Aloyau aux concombres; ou bien avec

avec une sausse hachée : Vous trouverez aussi la maniere de la faire à l'article de l'Aloyau.

Perdrix au Jambon.

L'on les sert à la braise ou à la broche. Voici la maniere de ceux à la broche ; vos Perdrix étant plumées & vuidées prenez les foyes & les pilez dans le mortier, avec du lard rapé, une ciboule hachée & du persil, & une truffe, assaisonné de sel, de poivre, un peu de fines épices & fines herbes, le tout pilé ensemble ; détachez la peau des estomacs des Perdrix, & les farcissez de la farce des foyes, & les faites refaire, & les envelopper de bardes de lard, & les mettre à la broche ; coupez du Jambon maigre par petites tranches battues, & en garnissez le fond d'une petite casserole, & les couvrez d'une assiette ou d'un plat, & les mettez suer : prendre garde lorsqu'il commence à s'attacher ; mettez-y une petite pincée de farine & le remuez un peu sur le fourneau, & le moüillez de jus sans sel, & y mettez un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu ; il faut le bien dégraisser, & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & voir qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe : vos Perdrix étant cuites à propos, tirez-les de la broche, & les débardez & les dressez proprement dans un plat, & les garnissez de tranches de Jambon, & jettez le jus par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert les Perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre, ou bien de chicorée ou de passe-pierre L'on trouvera la maniere de faire le ragoût de concombre à l'article de l'Aloyau à la braise, & celui de chicorée à l article du Canard à la chicorée, & celui de la passe pierre à l'article des Fricandeaux à la passe pierre.

Perdrix aux Olives.

Les Perdrix étant farcies de lard rapé, & des fines herbes, comme ceux ci-dessus, vous les enveloppez bien de bardes de lard, & les mettez à la broche. Prenez deux à trois douzaines d'Olives, & en ôtez les noyaux, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante, & les mettez mitonner dans une casserole, avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon; étant mitonnez, voyez que le ragoût soit d'un bon goût, tirez les Perdrix de la broche & les débardez, & les dressez proprement dans un plat, jettez le ragoût d'Olives par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Perdrix en filets.

Les Perdrix étant cuites à la broche, ôtez-en la peau, & coupez-les par filets: passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, des mousserons; ou bien des champignons; moüillez-les de jus de Veau & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu, & les dégraissez, & les liez de coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les filets de Perdrix dans le ragoût, & les laisser chauffer, assaisonner de sel & de poivre. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût & qu'il ait de la pointe, & les servez pour Hors-d'œuvres L'on fait des filets de Perdrix aux concombres à la chicorée & au Jambon.

Biberot de Perdrix.

Prenez deux Perdrix à fumé, & les faites cuire à la broche, ensuite les piler dans un mortier: prenez du jus de Veau & de l'essence de Jambon la quantité qu'il en faut pour remplir le plat que vous vou-

voulez servir, & le mettez dans une casserole : Faites un petit ragoût de truffes, de champignons & de mousserons que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un peu de jus, & le laissez mitonner à petit feu, & le liez d'un peu de coulis, & le mettez dans le mortier avec les Perdrix pilées ensemble ; retirez le tout du mortier, & le mettez dans une casserole, & le délayez avec ce jus de Veau & de l'essence de Jambon, & le passez à l'étamine : voyez qu'il soit assez lié. Lorsqu'on est prêt à servir, tenez-le chaud sur des cendres chaudes, en le remuant toûjours avec une cuilliere : Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat comme une crême, & le servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

PIGEONS.

Les Pigeons fournissent une grande diversité de ragoûts. On en a déja pû voir une partie ; comme la Bisque, le Godiveau farci de Pigeonneaux, les Pâtez de gros Pigeons, ci-devant. Il en reste encore beaucoup d'autres, dont il est à propos de faire connoître les manieres. Commençons par les Pigeons au basilic.

Pigeons au basilic.

Il faut prendre les Pigeonneaux bien échaudez & bien blanchis, les fendre par le dos, si peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce, composée de lard crud & de leurs foyes bien hachez, avec un peu de persil, de basilic, de ciboule, le tout bien-assaisonné. Etant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite, avec du boüillon, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus & du sel ; & quand ils sont cuits, vous les tirez hors de la marmite. Il faut avoir des œufs bat-

battus ; rouler vos Pigeons dedans, & en même tems dans la mie de pain, afin qu'ils soient bien panez. Après en avoir fait de même à tous, il faut avoir du sain-doux bien propre ; & quand il sera bien chaud, frire vos Pigeons jusqu'à tant qu'ils ayent pris une belle couleur ; les tirer, frire tout d'un tems du persil pour garnir, & servir chaudement pour Entrées.

Autre maniere de Pigeons au basilic.

Il faut prendre des Pigeonneaux, les bien échauder, les vuider proprement, & les trousser & les blanchir. Faites une farce avec les foyes, & un peu de Jambon quelques champignons, persil, ciboule hachée, du basilic, assaisonné de sel, de poivre & de fines épices, & un jaune d'œuf crud ; farcissez les corps des Pigeons de cette farce ; prenez une petite marmite, & en garnissez le fond de bardes de lard & de tranches de Veau, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, oignons, carottes, tranches de citron verd, persil & feüilles de laurier, & y arrangez les Pigeons, & assaisonnez-les par-dessus de même que dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle, & les mettez cuire, feu dessus & dessous ; étant à demi-cuits, découvrez la marmite, & y mettez une demi-cuillerée de boüillon ; étant cuits, retirez-les, & les laissez presque refroidir dans leur jus, afin qu'ils prennent plus de goût : Battez une omelette de trois à quatre œufs ; tirez les Pigeons de dedans leur jus, & les laissez égouter sur un plat, & les trempez dans l'omelette, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & les faites frire dans du saindoux, qu'ils prennent une belle couleur, bien dorée : Pliez une serviette sur un plat ; dressez les Pigeons dessus, & dans les intervalles, mettez-y des bon-

bouquet de persil frit, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Pigeons au Soleil.

Ayez des Pigeons naissans; faites-les cuire dans une petite braise bien fine; quand ils seront cuits, vous les retirerez; ensuite ayez un Godiveau de toutes sortes de Volailles, qui soit bien fin, & enveloppez chaque Pigeon du Godiveau, en sorte que l'on ne voye que la tête: Battez ensuite des œufs pour les tremper dedans, & les panez avec moitié farine, & moitié pain; les faire frire, qu'ils prennent une belle couleur; & quand ils sont bien frits, vous les servez sur une serviette de même que les Pigeon au basilic.

Entrée de Pigeons au fenoüil.

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité, les bien retrousser, & montrer seulement à l'air du feu, pour les faire blanchir. Prenez les foyes, avec du lard, de la ciboule, du persil, & un peu de fenoüil verd; hachez & assaisonnez bien le tout: farcissez-en le corps de vos Pigeons; faites-les rôtir; & en servant, mettez un bon ragoût pardessus.

Entrée de Pigeons à la braise.

Prenez de gros Pigeons bien retroussez, & les piquez de gros lard bien assaisonné: faites, si vous voulez, une farce un peu liée, pour les farcir dans le corps Mettez-les à la braise, comme beaucoup d'autres choses: étant cuits, dressez-les dans un plat, & les ayant bien dégraissez, mettez un ragoût de truffes & ris-de-veau par-dessus.

Pi-

Pigeons en Compote.

Prenez des Pigeons, plumez-les & les vuidez, troussez-les proprement, les pattes dans le corps, & les refaire, les piquer de gros lard & de Jambon: assaisonné de sel, poivre, fines herbes fines épices, persil & ciboule hachez, & les mettre cuire dans une petite braise legere. La maniere de la faire est marquée en plusieurs endroits. Il faut faire un ragoût de crêtes, de foyes gras, champignons, truffes, que vous passez dans la casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüiller de jus, & le mettre mitonner à petit feu, le bien dégraisser, & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Tirez les Pigeons de la braise, & les mettez égouter; ensuite les mettre dans le ragoût, & les laisser mitonner pour qu'ils prennent du goût, & les dresser proprement dans un plat. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le jettez sur les Pigeons, les servez chaudement pour Entrée.

Autre Compote des Pigeons.

Vous les lardez de gros lard, & les passez ensuite avec lard fondu; puis vous les mettez cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc, & boüillon. Vous y faites un coulis blanc ou roux pour la lier, vous la dressez, & la servez chaudement.

Compote de Pigeons au blanc.

Les Pigeons étant bien échaudez, vuidez, troussez & blanchis, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, ris-de-veau, crêtes, champignons, truffes, assaisonné de sel & de poivre, les passer sur

un fourneau & y jetter un peu de farine, & leur faire faire deux ou trois tours, & les moüiller de boüillon, & les mettre mitonner à petit feu; étant cuits, les bien dégraisser, & les lier d'un coulis blanc. L'on trouvera la maniere de le faire à la lettre C. Et lorsqu'on n'a point de coulis, on se sert de deux à trois jaunes d'œufs délayez avec de la crême douce, & un peu de persil haché, pour lier la Compote de Pigeons, & la dresser proprement dans un plat & la servir chaudement pour Entrée. Quoique l'on ait déja dit que l'on faisoit les Pigeons *à la poële* de même que les Cailles, on ne laissera pas de les expliquer ici.

Pigeons à la poële.

Prenez des petits Pigeons & les plumez à plumes séches, qu'ils soient bien épluchez, les vuider & les trousser proprement, les pattes dans le corps: il faut les fendre un peu sur le dos, & prendre les foyes & un peu de lard, & un peu de Jambon, quelques champignons & truffes, persil, ciboules hachez, & assaisonné de sel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices, & d'un jaune d'œuf crud, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier, & en farcir les Pigeons. Ayez une casserole de la grandeur de vos Pigeons, & en garnissez le fond de bardes de lard, assaisonné de poivre, de sel, & un peu de fines épices, & y arrangez les Pigeons l'estomac en bas, & assaisonné dessus de sel, de poivre, & un peu de fines herbes, deux ou trois tranches d'oignon, & un peu de persil haché, & les couvrir de tranches de Veau & d'un peu de Jambon, & deux ou trois bardes de lard, les couvrir d'une assiette qui entre dans la casserole, & mettre une serviette tout autour, & mettre un plat par-dessus, afin que la fumée ne sorte point, & les mettre suer sur des cendres chaudes pendant une cou-

couple d'heures ; & lorsqu'on est prêt à servir, il faut les découvrir, & ôter les bardes de lard, les tranches de Veau & de Jambon, & les mettre sur un fourneau ; & lorsque leur jus est diminué, & qu'il commence à s'attacher comme un jus de Veau, les regarder de tems en tems, & les lever avec la pointe d'un coûteau, pour voir s'ils ont pris une belle couleur ; & lorsqu'ils sont colorez, vous les retirez, & les dressez proprement dans un plat, & ôtez la graisse qu'il peut y avoir dans la casserole, & moüillez ce qui reste attaché d'un peu de jus de Veau & de boüillon, & y mettez un peu de poivre. Voyez que ce jus ait un bon goût, & le passez dans un tamis, & le jettez sur vos Pigeons, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Entrée de Pigeons au Jambon.

Elle se fait de la même maniere que les Poulets au Jambon, que l'on verra ci-aprés. Si les Pigeons sont bien gros, il les faut piquer de gros lard & de Jambon, & les mettre à la braise. Etant cuits, les tirer, laisser bien égoutter la graisse, & les mettre dans le ragoût de Jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraissé, mettez-y un filet de verjus ou vinaigre : prenez garde qu'il n'y ait trop de sel, & servez chaudement.

Autres Pigeons au Jambon.

Il faut prendre de bons Pigeons de voliere, les plumer, les vuider & les trousser ; passer les doigts entre peau & chair : rapez du lard, & l'assaisonnez de sel & de poivre, de fines herbes, un peu de fines épices, de persil haché, & de ciboules ; un champignon, une truffe hachée ; le tout bien mêlé ensemble, & farcir les Pigeons entre la peau & la

chair, les embrocher, & les envelopper de tranches de Veau bien minces, & de bardes de lard & de feüilles de papier, & les mettez cuire Faites un ragoût de Jambon : il faut prendre du Jambon & le couper par petites tranches, & les battre, en garnir le fond d'une casserole, la couvrir, & le mettre suer sur un fourneau à petit feu ; lorsqu'il commence à s'attacher, y mettre un peu de lard fondu, & une petite pincée de farine, & le remuez sept ou huit tours sur le fourneau, & le moüillez d'un jus sans sel ; l'assaisonner de poivre, & un bouquet, le couvrir, & le laisser mitonner à petit feu, étant cuit, le bien dégraisser, & l'achever de lier de coulis de Veau & de Jambon : Les Pigeons étant cuits à propos, débardez les, & les dressez proprement dans un plat ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe & en garnissez le tour des Pigeons des tranches de Jambon, & jettez le jus par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Pigeons farcis à la broche.

Il faut prendre de gros Pigeons de voliere, les meilleurs qu'on peut choisir, les bien plumer & éplucher, & les vuider, & en détacher la peau de dessus l'estomac avec les doigts : Prenez les foyes des Pigeons, un morceau de Jambon, des champignons, des truffes, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices, & du lard à proportion de ce qu'il en faut, & un peu de persil & de ciboules; hacher le tout ensemble, & le piler dans un mortier y ajoûtant deux jaunes d'œufs cruds ; ensuite, farcissez les Pigeons de cette farce, & les embrochez, & enveloppez de tranches de Veau bien minces, de bardes de lard, & d'une feüille de papier, & les mettre cuire ; étant cuits bien à propos, les tirer & les débarder, & les dresser propre-

ment

ment dans un plat, & y jetter par-dessus un coulis clair de Veau & de Jambon : qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & les servez chaudement pour Entrée.

Pigeons aux Truffes.

Il faut farcir les Pigeons de même que ceux ci-dessus. Voici la maniere de faire le ragoût de truffes : il faut peler les truffes & les laver, les couper par tranches dans une casserole, & les moüiller d'un jus de Veau ; & les mettre mitonner à petit feu, étant cuites, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon ; voir que le ragoût soit d'un bon goût : Les Pigeons étant cuits à la broche, vous les tirez & les débardez, les dresser proprement dans un plat, & jettez par-dessus le ragoût des Truffes ; & les servez chaudement pour Entrée.

Les Pigeons aux mousserons & aux champignons se font de la même maniere. L'on trouvera la maniere de faire ces ragoûts à la lettre R.

Fricassée de Pigeons au sang.

Il faut prendre des Pigeons de voliere, les seigner, & en garder le sang, y mettre un jus de citron pour l'empêcher de tourner : Il faut échauder les Pigeons, les vuider, les couper par moitié ou en quatre, & les mettre dans une casserole, avec un peu de lard fondu, les assaisonner de sel & de poivre, un bouquet, des champignons, des truffes, des crêtes, des ris de veau ou d'Agneau & cûs d'artichaux, le tout passé ensemble, & le poudrez d'un peu de farine, & la moüillez de jus, la laisser mitonner à petit feu ; étant cuite, la bien dégraisser, & la liér d'un coulis de Veau & de Jambon. Passez le sang au travers d'un tamis, y délayez un jaune d'œuf & un peu de persil haché ; &

lorsqu'on est prêt à servir, vous mettez le sang dans la fricassée, & la mettez sur le feu en la remuant toûjours prenant garde qu'elle ne boüille. Voyez que la Fricassée soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Fricassée de Pigeons au roux.

Les pigeons étant plumez ou échaudez, vuidez & coupez en quatre, les mettre dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, assaisonné de poivre & de sel, & de persil haché : mettez des champignons & truffes, crêtes, ris-de-veau, le tout étant passé ensemble sur un fourneau, & les poudrez d'une pincée de farine, & les moüillez de jus, & la laissez cuire à petit feu : étant cuite, il faut bien la dégraisser, & la lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que la Fricassée soit d'un bon goût, & qu'elle ait un bel œil, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée.

Fricassée de Pigeons au blanc.

Vos pigeons étant bien échaudez, vuidez & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, des ris-de-veau, champignons, truffes, un bouquet, un oignon piqué de clous, assaisonné de poivre, de sel, de persil haché : étant passez sur le fourneau, il faut les poudrer d'un peu de farine, & les moüiller de boüillon sans jus, & la laisser mitonner à petit feu, étant cuite, la bien dégraisser, & la lier d'un coulis blanc, ou bien avec une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, délayez avec de la crême douce, un peu de persil haché ; étant lié, il faut voir qu'elle soit d'un bon goût, & la dresser proprement dans

dans un plat, & la servir chaudement pour Entrée.

Pigeons à la Sainte Minehout.

Il faut prendre de gros Pigeons; lorsqu'ils sont plumez, vuidez & troussez, coupez-les en deux, & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné: Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de Veau ou de Bœuf, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, persil & ciboules hachées, oignons & carottes; & y arrangez vos Pigeons, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessous & dessus; étant à demi cuit, moüillez-le d'une demie cuillerée de boüillon, & d'une chopine de lait, & les laissez achever de cuire: étant cuits, les retirer, & les laisser refroidir dans leur jus; ensuite les tirer, & les laisser égouter: si c'est pour griller, vous les trempez dans la graisse qu'ils ont cuit, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & les faites griller, & les servez avec une ramolade, que vous faites avec de l'huile, un peu de moutarde fine, des Anchois, des capres, du poivre & du sel; mêlez le tout ensemble; un peu de persil & ciboules hachées, & un jus de citron. L'on les sert aussi au sec sur une serviette. Si on les veut servir frits, étant égoutez, trempez-les dans des œufs battus, & les panez, & les faites frire dans du sain-doux, qu'ils prennent une belle couleur, & les dressez sur une serviette, & les servez chaudement, d'une façon ou d'autre pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait de même les Poulets & Poulardes.

Pigeons aux Ecrevices.

Prenez des petits Pigeons : échaudez-les bien ; vuidez-les & les troussez proprement : & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un oignon & un bouquet, des crêtes, ris-de-veau, champignons & truffes, assaisonné de sel & de poivre ; étant passez, poudrez-les d'un peu de farine, & les moüillez de boüillon & de jus de Veau, & les mettez mitonner à petit feu ; étant cuits, les bien dégraisser, & y mettre les queues d'Ecrevices, & les lier d'un coulis d'Ecrevices, & les mettre chauffer à petit feu, & prendre garde que le coulis ne boüille, de peur qu'il ne tourne. Dressez vos Pigeons dans un plat ; dans les intervalles, mettez-y les garnitures. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût & qu'il ait bel œil, & le jettez sur vos Pigeons, & les servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Fricandeaux.

Prenez des gros Pigeons qui soient bien tendres ; étant plumez, vuidez-les & les troussez, les pattes dans le corps, & les faites refaire, ensuite les couper en deux & les bien piquer de menu lard ; ensuite le mettre dans une casserole, le lard en-dessous avec une cuillerée de boüillon, & deux ciboules entieres couvrez la casserole, & les mettez mitonner à petit feu ; étant cuits, poussez-les sur un fourneau, jusques à ce que le boüillon qui reste finisse ; & regardez de tems en tems qu'il prenne une belle couleur ; & lorsqu'ils sont bien dorez, les tirer, & les arranger dans un plat, & ôter la graisse qu'il peut y avoir dans la casserole, & y mettez un peu de jus de Veau & de boüilon, pour détacher ce qui est attaché au fond de la casserole, & la mettez un moment sur le fourneau. Voyez que

ce

ce jus soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; & mettez-y un peu de gros poivre, & le passez dans un tamis : jettez ce jus sur vos Pigeons, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Pigeons aux Tortues.

Prenez des petits Pigeons & les échaudez, ou plumez à sec ; étant bien épluchez, vuidez-les & les troussez proprement. & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceau de ris de veau, des petits champignons, & des truffes coupées par tranches, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre Mettez une marmite sur le fourneau, avec de l'eau ; un bouquet de fines herbes, une couple de tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel & de poivre, & des bardes de lard. Prenez deux Tortues, coupez leur la tête, les pattes, & le bout de la queue, & les jettez dans la marmite, lorsque l'assaisonnement boût, étant blanchi, tirez-les de dedans la coquille, & les coupez par quartier, comme une fricassée de Poulets : prenez garde à l'amer, car tout le reste sert dans le ragoût : étant coupées, mettez-les dans la casserole avec les Pigeons, & passez le tout ensemble ; étant passé, moüillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & le laissez mitonner un moment : dressez les Pigeons dans le plat que vous voulez les servir, & faites un cordon autour des cuisses des Tortues. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le jettez dessus, & les servez chaudement.

L'on sert une autrefois les Pigeons aux Tortues avec un coulis d'Ecrevices.

Les Cailles, Perdreaux, Tourterelles, & petits Poulets gras aux Tortues, se font de la même ma-

niere que les Pigeons aux Tortues, marquez ci-dessus, & se servent de même. L'on peut mettre dans le milieu du plat une coquille de dessus des Tortues, frite ou sans frire.

Pigeons en surtout, rôtis & à la braise.

Prenez de gros Pigeons, qui soient bien retroussez : faites une farce qui soit composée de lard crud & Jambon cuit, de truffes & champignons, hachez avec les foyes, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris-de veau ; le tout bien haché & bien assaisonné, & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos Pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler : avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon, que vous mettez sur l'estomac ; le tout bien ficelé & embroché proprement, vous l'envelopperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragoût ; & auparavant que de servir dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût ou coulis par-dessus, de quoi que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné : remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en surtout à la braise, on les fait de la même maniere. Toute la difference qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égoutez la graisse, & vous faites un ragoût aux truffes, selon vôtre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Becasses & autres Volailles : & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huitres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense : le tout bien dégraissé, & servir chaudement.

Autres manieres pour les Pigeons.

Vous les pouvez mettre au Pere Doüillet ; & pour cela, les ayant bien appropriez, faites-les cuire dans un petit pot, bien assaisonnez & bien nourris, avec sel, clous, thim, oignon, & un peu de vin blanc : Garnissez de persil, tranches de citron, & jus en servant.

D'autres fois, vous les pouvez servir au jus de Veau, rôtis, bardez, de belle couleur, sans autre garniture, ou au blanc ; ou enfin, en marinade, comme on a vu lettre M.

PLIES DE LOIRE.

Ces sortes de Poissons sont particuliers à la Loire, & valent mieux que ceux des autres Rivieres.

Après les avoir bien vuidez & bien lavez, il faut leur couper le bout de la tête & la queue, & les mettre dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances, morilles, truffes, persil, ciboule & thim, & un morceau de bon beurre, pêtri d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût, dressez-les proprement, qu'elles soient bien blanches, une sausse de même par dessus : & garnissez de ce que vous voudrez.

Pour celles que l'on frit, on les farine ; étant frites, de belle couleur, on les sert avec du persil frit.

On les sert aussi rôties sur le gril, avec une sausse blanche.

Plies au coulis d'Ecrevices.

Les Plies étant vuidées & lavées, & bien essuyées, les arranger dans une casserole, & les assaisonner de sel & de poivre, d'oignons, de tranches de citron

verd, de laurier, de basilic, de ciboules & de persil, & de vinaigre; & les mettez cuire sur un fourneau: étant cuites, retirez-les, & les laissez dans leur court bouillon prendre du goût Faites une sausse avec de bon beurre frais, que vous mettez dans une casserole, une couple d'Anchois, deux ciboules entieres; assaisonné de sel, de poivre & de muscade, une pincée de farine, un peu de vinaigre & de l'eau: tournez la sausse sur le fourneau: étant liée, mettez y du coulis d'Ecrevices jusques à ce qu'elle soit de la même couleur. Tirez vos Plies de leur court-boüillon, & les mettez égouter, & les dressez proprement dans un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez sur vos Plies, & les servez chaudement pour Entrée.

Plies à la sausse à l'Anchois & aux Capres.

Vos Plies étant cuites de même dans le court-boüillon, faites une sausse. Prenez une casserole, & y mettez du bon beurre frais, une couple d'Anchois, des capres, deux ciboules entieres, & assaisonnez de sel, de poivre & de muscade & y mettez un peu de farine, un peu de vinaigre & de l'eau, & tournez la sausse sur un fourneau: Tirez les Plies du court-boüillon, & les mettez égouter, & les dressez dans un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez par-dessus, & les servez chaudement.

Plies en casserole.

Frottez une tourtiere ou un plat d'argent de beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, de muscade, un peu de fines herbes, de persil haché, trois à quatre ciboules entieres. Coupez le bout de la tête & la queue des Plies, & arrangez-les dans la tourtiere ou dans le plat, & y mettez dessus un demi-verre

de vin de Champagne, ou de vin blanc ; & assaisonnez-les de sel & de poivre dessus, & les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four, qu'elles prennent une belle couleur, bien dorée : étant cuites, vous les tirez ; vous mettez un petit coulis d'Ecrevices, ou bien une sausse à l'Anchois au fond du plat, & tirez proprement les Plies, & prenez garde de les casser, & les dressez dessus vôtre coulis dans le plat, & les servez chaudement.

Pois verds à la crême.

Prenez deux ou trois litrons de petits Pois qui soient bien tendres passez-les au beurre dans la casserole, & les faites cuire à petit feu : mettez-y un petit paquet de persil & ciboule, quand ils seront presque cuits, vous les assaisonnerez d'un peu de sel bien menu ; & vous y mettrez de la Crême fraîche. Vous pouvez si voulez y mettre du sucre, & servir pour Entremets.

Autre maniere de Pois sans crême.

Mettez vos Pois fins dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre, & les couvrez, & les laissez mitonner à petit feu, en les remuant de tems en tems, lorsqu'ils sont presque cuits ; mettez-y une pincée de farine, & leur faites faire deux ou trois tours, & les mouillez d'un verre d'eau chaude, & les laissez mitonner, lorsqu'ils sont diminuez à propos, voyez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un peu de sucre, & les remuez ; & les servez chaudement pour Entremets.

POTAGES.

Quoique nous ayons déja parlé de divers Potages tant gras que maigres ; comme de la Bisque, Casserole, Oil Julienne, cette matiere ne laisse pas d'etre encore très-feconde, & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les boüillons qui doivent faire le corps de tous ces Potages, & de tous les autres qu'on voudroit servir; comme aussi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant aux particuliers ; & commençons par les Potages de Légumes, qui peuvent convenir à plusieurs Volailles, pour ne pas répeter inutilement une même chose pour chacune.

Potage aux Pois.

Prenez des petits pois ; & les ayant écossez & mis le gros à part, ils vous serviront pour faire de la purée verte. Prenez pour cela les gros Pois, & les faites blanchir tant soit peu, avec un verd de ciboule & un peu de persil ; & égoutez-les de leur eau. Après il les faut piler, & y mettre une mie de pain trempée dans de bon boüillon. Ayant pilé le tout ensemble, passez-le par l'étamine à force de bras, avec de bon boüillon ; faites que vôtre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole, y ayant auparavant frit un peu de persil haché : passez vos petits Pois avec cela, & moüillez de bon boüillon, on y met un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit, vous y mettez la purée verte. On y passe aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois; le tout bien assaisonné. Faites mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon clair. Etant mitonné, mettez un peu de purée par dessus; rangez vos Volail-

lailles sur votre potage. Vous garnissez de laitues farcies, ou sans farcir; ou de concombres, ou de petit lard, selon que vous jugerez à propos. Arrosez ensuite avec de la purée, & petits Pois sur votre Potage; & servez chaudement.

Autre maniere de Purée.

Prenez des gros Pois verds, & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, de la ciboule & du persil, & les passez sur un fourneau à petit feu; ayant sué, & étant presque cuits, les piler dans le mortier: prenez une livre & demie de Veau, & un morceau de Jambon crud; coupez-le tout par petites tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon, un peu de carottes & panais & la couvrez, & la mettez suer sur un fourneau; lorsque le Veau commence à s'attacher à la casserole, & qu'il roussit, moüillez-le d'un bon boüillon, & y mettez la grosseur de deux œufs de mie de pain, deux à trois champignons, & laissez mitonner à petit feu le Veau: étant cuit, tirez-le, & délayez-y les Pois qui sont pilez dans le mortier, & les passez dans une étamine. Passez des petits Pois avec un peu de lard fondu, dans une casserole, & les moüillez de bon boüillon, & y mettez un bouquet; étant cuits, tirez le bouquet, & y vuidez la Purée; mitonnez vos croûtes de bon boüillon: Dressez proprement la Volaille que vous avez préparée, & garnissez le bord de vôtre Potage de petit salé coupé par tranches. Voyez que la Purée soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit point trop liée, & la jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

On sert beaucoup de semblables Potages aux Pois dans la saison, comme de têtes d'Agneaux, Canards, Oisons, Poulets farcis, Dindons & autres, que l'on doit empoter separément avec bon boüillon. On gar-

garnit de pointes d'asperges, laitues farcies, où concombres. Hors de la saison, ou peut faire la purée avec des vieux Pois; & cela est bon, sur tout pour les Canards, Andoüilles, &c.

Il est aisé de se regler sur cet article; pour le Potage aux Pois en maigre, les passant au beurre blanc, & faisant mitonner vos croûtes d'un bon boüillon d'herbes, comme il est marqué lettre B.

Pour les Volailles qui se doivent farcir, on en trouve la maniere aux articles où il est parlé de ces Volailles. Voyez pour le reste, ce qui sera dit aux Potages suivans.

Potage de Canards aux Navets.

Prenez un Canard, plumez-le, le vuidez & le troussez proprement, & le faites refaire, & le piquez de gros lard assaisonné, & le mettez cuire à demi à la broche; ensuite le retirer & l'empoter dans une petite marmite, avec trois à quatre oignons, une couple de carottes & des panais, & le moüillez de bon boüillon, & le mettez cuire. Prenez des Navets & les coupez en dez ou en long, & les farinez un peu; mettez du sain-doux dans une casserole, la quantité qu'il faut pour frire les Navets: étant frits, d'une belle couleur, laissez-les égouter, & les mettez dans une petite marmite, & les moüillez de bon boüillon, & les mettez cuire: Mitonnez vos croûtes de bon boüillon, & vous servez du boüillon où à cuit le Canard, ayant eu bien soin de le dégraisser. Le Potage étant mitonné, dressez le Canard dessus, & garnissez le bord de vôtre Potage des Navets, & jettez le jus de Navets par-dessus, avec un jus de Veau, & le servez chaudement; & lorsqu'on veut servir le Potage de Navets lié, il faut lier le boüillon de Navets d'un coulis clair de Veau & de Jambon. On trouvera la maniere de le faire à la lettre C.

Les Oisons, Sarcelles, le jarets de Cerf & de Sanglier se peuvent servir en pareil Potage. On peut aussi servir un Potage aux Navets d'une épaule de Mouton, que vous lardez de gros lard, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi, aussi bien que d'une éclanche farcie, que vous faites cuire à la braise, & que vous mettez dessus.

Potage de Perdrix aux Choux.

Prenez des Perdrix; étant plumées, vuidées, troussées, & refaites, piquez-les de gros lard bien assaisonné, & les mettez cuire à demi à la broche, avec la moitié d'une éclanche de Mouton bien dégraissée, & les retirez & les empotez dans une marmite de sa grandeur qu'il faut pour le Potage, & y mettez un morceau de Jambon, un paquet de carottes & de panais, une demi-douzaine d'oignons. Il faut couper les choux en quatre, & les faire blanchir; étant blanchis, les mettre dans de l'eau froide, & les bien presser, & en faire une couple de paquets, & les ficeler, & les mettre dans la marmite avec les Perdrix, & moüillez selon la quantité qu'il en faut pour le Potage, de bon boüillon, & les mettre cuire: Le Potage étant cuit, mettez y un jus de Veau; mitonnez des croûtes de ce même boüillon, tirez les Choux & les Perdrix: faites une bordure proprement des Choux autour du plat, & dressez les Perdrix sur le Potage: Passez du boüillon dans un tamis; goûtez-le, qu'il soit d'un bon goût, & le jettez sur vôtre Potage, & le servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir le Potage au Choux lié, il n'y a qu'à servir d'un petit coulis clair de Veau & de Jambon, que l'on jette par-dessus.

Potage de Perdrix aux Lantilles.

Les Perdrix étant plumées, vuidées, retroussées, & refaites piquez-les de gros lard bien assaisonné & les faites cuire à demi à la broche; étant cuites, les retirer, & les empoter dans une marmite, avec du petit lard, que vous coupez par tranches, & qui se tiennent à la coëne, mettez-y des Lantilles avec du boüillon, & les faites cuire: Prenez deux livres de Veau, & un morceau de Jambon; coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole avec des oignons, panais, carottes; & les couvrez, & les mettez suer sur un fourneau; lorsqu'il est attaché comme un jus de Veau, vous le moüillez de boüillon, & le laissez mitonner à petit feu, & l'assaisonnez de trois à quatre clous, d'une ciboule entiere, & de persil, quelques champignons, une couple de rocamboles. Vous y ajoûtez une croûte de pain: le Veau étant cuit, vous le tirez de dedans la casserole, & mettez les Lantilles qui sont cuites dans ce jus-là, & les laissez mitonner un moment, & les passez à l'étamine. Il faut mitonner des croûtes d'un bon boüillon, garnir le bord du plat de vôtre Potage, en semant par-dessus quelques Lantilles. Goûtez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Canards, Sarcelles, Ramereaux bouts saigneux de Mouton aux Lantilles, de même que celui de Perdrix.

On fait un autre Potage aux Lantilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut servir à l'huile, principalement pour le repas en racines, ou autres jours de Carême, ausquels on en peut faire un plat ou assiette de Lantilles, les passant en ragoût aux fines herbes.

Croû-

Croûtes aux Lantilles en gras.

Prenez une couple de croûtes, & les mitonnez dans un plat avec de boüillon, & jus de Veau, & les laissez attacher : étant attachées, jettez-y le coulis de Lantilles par-dessus, & le servez chaudement pour un petit Potage.

Potage de Lantilles en maigre.

Mettez cuire des Lantilles avec un boüillon de racines. Prenez une casserole, y mettez gros comme un Oeuf de beurre, un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais; mettez-les roussir sur un fourneau; étant un peu roux, moüillez-les d'un boüillon de Poisson, selon la quantité que vous voulez faire de coulis : assaisonnez-le de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, une ciboule entiere, une couple de rocamboles, des champignons, & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble. Les Lantilles étant cuites, écrasez-les, & les vuidez dans la casserole où est le coulis, & les laissez mitonner; ensuite passez le coulis à l'étamine, & le vuidez dans une marmite pour le tenir chaud, & y mettez une cuillerée d'argent de Lantilles entieres, qu'il faut garder avant d'écraser les autres. Mitonnez des croûtes d'un boüillon de Poisson : ayez un petit pain farci pour mettre au milieu. Voyez que le coulis de Lantilles soit d'un bon goût, le jettez sur vôtre Potage, & le servez chaudement.

Croûtes aux Lantilles, en maigre.

Prenez une couple de Croûtes, & les mettez dans un petit plat, & les mitonnez d'un boüillon de Poisson, & les faites mitonner, qu'elles s'attachent au

au fond du plat ; étant attachées, jettez par-deſſus le coulis de Lantilles, & les ſervez chaudement pour un petit Potage.

Potage d'abbatis d'Oiſons.

Nous entendons ſous ce nom d'abbatis les têtes, pieds aîles, foyes & autres choſes ſemblables des animaux, ſoit volatils ou terreſtres. On en fait des Potages & des Entrées : pour le Potage, vos abbatis étant bien échaudez & nettoyez, faites les cuire dans de bon boüillon, aſſaiſonnez d'un bouquet de fines herbes & ſel. Etant cuits, coupez-les par morceaux & les paſſez à la *caſſerole*, avec lard fondu, perſil, cerfeüil, un peu de poivre blanc ; & ayant blanchi le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus, & un jus de citron, faites mitonner vos croûtes ſechées au four, avec de bon boüillon, & dreſſez vos abbatis deſſus. On en peut faire autant des Beatilles d'autres Volailles.

Potages de têtes d'Agneau.

Ayant bien échaudé les têtes d'Agneau & les pieds, faites-les cuire avec les foyes, & du petit lard dans une grande marmite, avec de bon boüillon, aſſaiſonné de ſel, poivre, clous, & un bouquet de fines herbes ; le tout étant bien cuit, faites mitonner vos croûtes d'un bon boüillon ; étant mitonnées, dreſſez les têtes d'Agneau ſur le Potage, & le garniſſez proprement des pieds & des foyes. Faites frire les cervelles, les ayant bien panées, & qu'elles prennent une belle couleur, & les remettez à leur place. Ayez un coulis blanc qui ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur le Potage, & le ſervez chaudement. Voici la maniere de faire le coulis : prenez des blancs de Volailles cuites à la broche, hachez-les & pilez dans un mortier deux à trois douzaines d'amandes douces,

&

& y mettez des blancs de Volailles, avec quatre à cinq jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans du boüillon, le tout bien pilé ensemble : prenez deux ou trois cuillerées de bon boüillon, que vous mettez dans une casserole, avec un peu de persil, une ciboule entiere, & quelque champignons, que vous faites boüillir quelque boüillons: tirez le coulis qui est pilé du mortier, & le délayez dans ce boüillon, & le passez à l'étamine ; ensuite le vuider dans une marmite pour le tenir chaud. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & servez-vous-en pour le Potage de têtes d'Agneau. Vous trouverez la maniere de faire un autre coulis blanc à la lettre C. Et vous pouvez vous en servir de même, principalement pour le Potage de croûtes au blanc. Faites mitonner deux ou trois croûtes avec du boüillon & du jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat, & jettez par-dessus un coulis blanc, & le servez chaudement pour un petit Potage.

On peut aussi faire un coulis verd avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de même dans une cassernle avec de bon boüillon, bien assaisonné de clous, thim, & jus ; vous pilez vôtre verd de ciboule & vos épinars dans le mortier ; & l'ayant passé avec le reste par l'étamine, vous le jettez sur vôtre Potage avec le reste par l'étamine, vous le jettez sur vôtre Potage avec des asperges en petits pois semées par-dessus, & un jus de citron.

A la place de ce coulis, on peut mettre sur le Potage de têtes d'Agneau, une bonne purée verte: & pour le déguiser une autre fois, ou fera un coulis des foyes ; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre fois, on les peut couvrir de petits pois, & un coulis de même, selon la saison. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'Agneau bien proprement, prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude ; aprés on ôtera tous les os & la lan-

langue, ayant soin que la peau reste toute entiere : on farcira ces têtes de quelque bonne farce ; & les ayant ficelées, on les fera cuire. Après qu'elles seront cuites, on les dressera sur le Potage, & on le garnira de même que ci-devant.

On fait aussi une petite Entrée de têtes d'Agneau, avec un bon ragoût par-dessus : & un Potage d'Agneau aux Laitues Romaines farcies ; garnissant encore ledit Potage de Laitues Romaines farcies, & y jettez un jus de Veau par-dessus, & le servez chaudement.

Potages de Racines.

Après avoir fait de bon boüillon, passez-le dans une marmite, & empotez-y un Chapon gras, avec des racines de persil, panais, & petites ciboules entieres. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez votre Potage ; mettez le Chapon dessus : garnissez de panais & petites ciboules, & avant que de servir, arrosez avec de bon jus de Veau.

On fait aussi des Potages de Cailles, Ramereaux, Poulardes & autres, aux Racines, de la même maniere.

Potage de Ramereaux, maniere d'Oil.

Ayant retroussé proprement vos Ramereaux, faites-les blanchir à l'eau, &les empotez avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupez par morceaux, un bouquet de celeri, un autre de navets, un paquet d'autres racines, quelques ciboules, & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, faites mitonner votre Potage du même boüillon ; rangez vos Ramereaux dessus, & garnissez tout le tour de vos Racines & y jettez un bon jus de Veau par-dessus, & servez chaudement. Les garnitures

ne

ne doivent occuper que le bord du plat, pour laisser la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles, & de toute autre Volaille.

Les Ramereaux se mettent d'ailleurs en Potage aux choux, aux champignons, & autres manieres que l'on voudra.

Potage à l'Italienne.

C'est une maniere d'Oil que l'on dresse dans un plat ou jatte; après y avoir fait une separation en croix avec de la pâte que l'on fait cuire au four. A l'un des quarrez, on fait une Bisque; à l'autre, un Potage de petits Poulets; au troisiéme, un Potage à la Reine en profitrolle; & au quatriéme, un Potage de Perdrix farcies, le tout dans ses bouillons particuliers, & avec differentes garnitures, les plus riches qu'on pourra.

Potage d'Oisons farcis.

Faites une farce avec les foyes, le cœur, & fines herbes, & une omelette de quatre œufs, que vous battez ensemble dans un mortier, & l'assaisonnerez de bon goût, pour en farcir vôtre Oison entre la peau & la chair. Vous l'empoterez avec de bon bouillon, & ferez une purée verte pour jetter par dessus votre Potage. Faute de pois nouveaux, prenez-en de vieux, dont vous ferez vôtre coulis verd. Garnissez de laitues farcies, ou bien de petits oignons blancs.

Potage de Perdrix à la Reine.

Vos Perdrix étant plumées, vuidées & troussées proprement & refaites, piquez-les de gros lard, & les faites cuire à demi à la broche; ensuite les tirer

& les empoter dans une marmite, avec de bon bouillon, & les mettez cuire à petit feu. Prenez une Perdrix cuite à la broche, ôtez-en la peau, & la desossez, & la hachez : pelez deux à trois douzaines d'amandes, & les pilez dans le mortier, & y mettre la Perdrix hachée, avec quatre jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé ensemble, l'arrosant de tems en tems d'un peu de bouillon. Prenez une livre ou deux de rouelle de Veau, & un morceau de Jambon : coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, & mettez un oignon coupé par tranches, un peu de carottes & de panais: mettez les suer sur un fourneau à petit feu, & lorsqu'il veut commencer de s'attacher & de roussir, mouillez-le d'un bon bouillon, & l'assaisonnez de deux à trois clous, quelques champignons coupez par tranches, du persil, une ciboule entiere, & la grosseur de deux œufs de mie de pain. Faites mitonner à petit feu le tout ensemble. La mie de pain étant bien trempée, tirez-la, & la mettez dans le mortier, & la délayez dans la casserole: ensuite passez votre coulis à l'étamine, & le vuidez dans une marmite, pour le tenir chaud : Mitonnez des croûtes du même bouillon où les Perdrix ont cuit; dressez les Perdrix sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût; jettez-le dessus le Potage, & le servez chaudement.

Les Potages de Poulardes, Poulets, Pigeons à la Reine, se font de la même maniere que celui de Perdrix.

L'on fait des croûtes à la Reine; il faut prendre trois à quatre croûtes, les mitonner dans un plat, & les laisser attacher; & jettez dessus le coulis à la Reine, & le servez chaudement pour un petit Potage.

Autre Potage blanc à la Reine.

On n'y met point de Volailles, l'on prend seulement

ment le blanc d'un Chapon, un morceau de collet de Veau, des amandes, deux ou trois jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans de bon boüillon, le tout bien pilé dans un mortier; vous le faites mitonner dans une casserole, avec de bon jus & boüillon, qu'il soit de bon goût; vous le passez par l'étamine, & vous l'étendez sur vôtre Potage; quand il est mitonné, on le peut marbrer avec quelque bon jus.

Potage de Cailles farcies & Perdreaux.

Vuidez & troussez proprement vos Cailles, farcissez-les d'une farce faite avec blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, jaunes d'œufs cruds, assaisonnée de sel muscade, & un peu de poivre blanc: ensuite faites les cuire dans un pot de terre ou autre, avec bon boüillon, & un bouquet de fines herbes; étant cuites, tirez-les hors du feu, & les mettez sur cendres chaudes pour les entretenir chaudement, puis faites un coulis. Prenez deux livres de Veau & un morceau de Jambon; coupez-les par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, quelques carottes & panais, & le couvrez & le mettez suer étant attaché comme un jus de Veau, & qu'il ait belle couleur; moüillez le, moitié boüillon, moitié jus, y mettez quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées; un peu de persil, une ciboule, un peu de basilic, deux à trois clous; faites cuire le tout ensemble: Pilez dans un mortier deux ou trois Cailles cuites à la broche, ou bien un Perdreau: le coulis étant cuit, tirez les tranches de Veau de dedans la casserole, & délayez y dedans les Cailles qui sont pilées, & le passez à l'étamine, & qu'il ait un bel œil, & le vuidez dans une marmite, que vous mettez sur des cendres pour le tenir chaud: Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon:

lon : dressez vos Cailles sur le Potage tout autour, & y mettez au milieu un petit pain farci. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

Les Potages de Perdreaux, de Faisandeaux, & de gros Pigeons se font de même.

On fait d'autres Potages au roux de Cailles, de Perdreaux, de Faisandeaux & de gros Pigeons, sans les farcir, les faisant cuire de même que les autres : vous faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. Vous trouverez la maniere de les faire à la lettre R. Mitonnez des croûtes de bon boüillon & dressez les Cailles sur vôtre Potage, & mettez le ragoût tout autour, & jettez par-dessus le coulis de Cailles de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus, & le servez chaudement.

L'on fait un Potage des croûtes attachées avec un coulis de Cailles par-dessus, & le servez chaudement.

Potage sans eau.

Mettez dans une marmite bien étamée une bonne roüelle ou tranche de Bœuf, de la roüelle de Mouton, de la roüelle de Veau, un Chapon, quatre Pigeons, deux Perdrix, le tout bien retroussé, & les grosses viandes battuës. Rangez-les dans vôtre marmite, avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil, & assaisonnez de toutes sortes de fines herbes, & peu de sel. Faites une pâte, & avec du papier fort, bouchez entierement tout le vent que pourroit respirer vôtre marmite, en sorte qu'il n'y entre, ni n'en sorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-ci puisse entrer : qu'il y ait de l'eau qui boüille avec du foin, afin que l'autre marmite ne se tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainsi boüillir continuellement dans l'eau bien fer-

ſerrée, environ cinq ou ſix heures. Après il faut la découvrir, & paſſer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraiſſer. Vous hacherez les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un Pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci, faites mitonner autant la Soupe que le pain, avec le même jus, & faites un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard, pour mettre par-deſſus. Garniſſez avec des crêtes farcies, ris-de veau, ou autre choſe ſemblable ; le tout dreſſé & ſervi proprement.

Potage de ſanté.

Vous prenez de bon bouillon fait avec Bœuf de cimier, jarrêt de Veau & Mouton. Pour empoter vos Chapons, Poulardes ou autres Volailles propres pour la Soupe de ſanté, ayez des racines, comme carottes, panais, racines de perſil, oignon, paquet de chicorée, paquet de celeri, paquet d'ozeille, pourpier & cerfeüil : faites cuire le tout dans une marmite, avec de bon bouillon : mitonnez votre Potage avec des croûtes, du bouillon où ont cuit vos Volailles : dreſſez le Chapon ſur le Potage, & le garniſſez de la ſorte d'herbes que vous ſouhaitez, qui ſont empotées dans la marmite, arroſez le Potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes ; paſſez dans un tamis, & jettez par-deſſus un jus de Veau qui ſoit d'une belle couleur, & le ſervez chaudement.

On fait un autre petit Potage de ſanté tout clair, d'un Poulet, d'un morceau de roüelle de Veau ſans garniture; vous lui donnez ſeulement couleur, avec la pêle du feu bien rouge.

Potage de ſanté aux Oignons.

Prenez un un Chapon, Poularde ou Poulet ou jarrêt de Veau ; habillez le proprement, & le trouſſez,

& qu'il soit bien épluché ; lavez le en cinq ou six eaux tiédes, & le laissez tremper, & le faites blanchir, retirez-le dans de l'eau froide, & le mettez essuyer entre deux linges blancs, & l'épluchez bien; pliez-le dans une barde de lard, & le ficelez, & le mettez cuire dans une marmite, avec de bon bouillon. Pelez des oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de vôtre Potage, & les faites blanchir, & les retirez, & les mettez cuire dans une petite marmite, avec de bon bouillon: mitonnez des croûtes de bon bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage. Tirez le Chapon, le déficelez & le débardez, & le dressez proprement sur le Potage, & le garnissez d'une bordure d'Oignons, en ôtant la premiere peau, afin qu'ils soient plus blancs : passez un peu de bouillon d'Oignon dans un tamis, & le jettez par-dessus, avec un Jus de Veau, & le servez chaudement.

Potage de Poulets aux Laitues farcies.

Prenez des Poulets qui soient gras & bien blancs; épluchez-les bien, & les vuidez; détachez la peau de la chair de dessus l'estomac : Faites une farce avec un blanc de Poulet, & un petit morceau de Veau, du lard, une tetine de Veau, quelques champignons, persil, ciboules hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, trois à quatre jaunes d'œuf cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême douce, & un peu de Jambon, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier; farcissez en les Poulets entre peau & chair sur l'estomac, & arrêtez la peau aux deux bouts des aîles, afin que la farce ne lâche pas. Faites-les blanchir un moment dans de l'eau boüillante, les retirer, & les mettre entre deux linges blancs, & les laissez refroidir, & les répluchez & les bardez d'une grande barde de lard, & les ficelez & empotez dans une

une marmite, avec un bouillon de la maniere qu'il est marqué à la lettre B. Faites blanchir dans de l'eau des Laitues pommées ; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien ; ensuite étendez la Laitue feüille par feüille, la tenant à la main, & ôtez-en le petit cœur du milieu, & y mettez à la place un morceau de la même farce des Poulets, & relevez les feüilles de Laitues feüille par feüille, jusques à la fin, & les ficelez, & les mettez dans une petite marmite, avec de bon boüillon, cuire. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir de bon bouillon : étant mitonné, garnissez en le bord de Laitues farcies, coupées par moitié ; les ayant bien parées tout autour, tirez les Poulets de la marmite, les déficelez, & en ôtez les bardes, les dresser sur le Potage, & jetter par-dessus un jus de Veau qui ait bel œil, c'est-à-dire, qui ne soit point trop chargé en couleur. Voyez que le Potage soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

Ceux qui jugent à propos, se peuvent servir de bouillon où ont cuit les Poulets, pour mitonner les croûtes.

Les Potages de Poulets aux pointes d'asperges se font de même ; au lieu de Laitues, il faut garnir le Potage de pointes d'asperges. Le Potage de Poulets farcis au pourpier se fait de même : la difference qu'il y a, il faut faire cuire le pourpier dans un jus de Veau : Le Potage étant mitonné d'un bon bouillon, & les Poulets dressez dessus, jettez le pourpier & le jus de Veau par-dessus, & le servez chaudement.

Julienne de Poulets farcis.

Vos Poulets étant farcis, bardez & ficelez, & cuits dans un bouillon, comme il est marqué ci-dessus, mettez dans une marmite à part des petits

pois dans la saison, des pointes d'asperges, des cœurs de laitues blanchies, une douzaine de petits oignons blancs, un paquet d'ozeille, un petit paquet de cerfeüil : moüillez le tout d'un bon bouillon, & le faites cuire à petit feu ; étant cuit, mettez-y une cuillerée à pot de jus de Veau : Mitonnez les croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage, & dressez les Poulets dessus. Aprés les avoir déficelez & débardez, tirez le paquet de cerfeuil & d'ozeille de vôtre marmite. Voyez que le bouillon de vos garnitures soit d'un bon goût, & le jettez dessus vôtre Potage, & le servez chaudement.

Potage de Poulets farcis, aux Concombres farcis.

Les Poulets étant farcis, comme il est marqué ci-dessus, & cuits dans une marmite avec de bon bouillon, pelez trois à quatre concombres moyens, & les vuidez par les deux bouts de toutes leurs graines, & les farcissez de la même farce des Poulets, & les farinez par les deux bouts. Faites-les blanchir dans de l'eau boüillante ; retirez-les & les empotez dans une petite marmite, avec de bon bouillon : mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage ; & dressez les Poulets dessus. Garnissez le bord de vôtre Potage des Concombres farcis coupez par tranches : jettez un jus de Veau par-dessus, & le servez chaudement.

L'on fait tous ces Potages de Poulets sans les farcir, les servant au naturel.

Les Potages des Chapons, Poulardes, Pigeons farcis ou sans farcir, se font de la même maniere que ceux des Poulets ci-dessus.

Potage de Poulets aux Oignons, au Basilic.

Prenez des Poulets gras, & les épluchez bien ; les vuider & les trousser proprement, les laissant tremper dans plusieurs eaux tiédes, & les faire blanchir

chir, les retirer dans de l'eau froide, & les essuyer dans un linge blanc; & les empoter dans une petite marmite, avec de bon bouillon, & les mettre cuire. Prenez des petits Oignons blanc, selon la quantité qu'il en faut pour la garniture du Potage, les peler, & les faire blanchir dans de l'eau bouillante, & les mettre cuire dans une petite marmite ou pot, avec de bon bouillon: mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage; garnissez le bord du plat d'un cordon des Oignons, en ôtant la premiere peau, afin qu'ils soient plus blancs. Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez & les débardez, & les dressez proprement sur le Potage. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & jettez par-dessus un bon jus de Veau clair, & le servez chaudement.

L'on sert les Potages de Poulets aux Oignons; au lieu d'un jus de Veau, on y met un coulis blanc dessus. L'on trouvera la maniere de le faire à la lettre C.

L'on fait les Potages de Chapons, de Dindonneaux, de Poulardes, de gros Pigeons, de Canetons aux Oignons, de la même maniere que celui des Poulets. On les peut servir au lieu de jus de Veau & de coulis blanc, avec une purée verte par-dessus, les garnissant toûjours d'un cordon d'Oignons.

Potage de Poulets aux Ecrevices.

Prenez des Poulets gras, épluchez-les bien, & les vuidez & les troussez proprement, les laissant tremper dans plusieurs eaux tiédes, & les faire blanchir, les retirer dans de l'eau froide, & les essuyer dans un linge blanc, les bien replucher, les barder d'une grande barde de lard, es ficeler & les empoter dans une petite marmite, avec de bon bouillon, & les mettez cuire. Prenez des Ecrevices, & les faites cuire dans de l'eau; prenez en la quantité qu'il faut pour faire un cordon du tour du plat de votre Potage; ôtez-en toutes les pattes; épluchez la queue,

qu'elle se tienne au corps de l'Ecrevice: achevez d'éplucher le reste des Ecrevices que vous avez, & mettez les queues à part ; ôtez bien le dedans des Ecrevices, & ne gardez que les coquilles. Prenez douze amandes douces, & les mettez dans de l'eau tiéde, & les pelez ; pilez-les dans un mortier, & y mettez les coquilles d'Ecrevices, & les pilez le plus qu'il vous est possible. Prenez deux livres de roüelle de Veau, & un morceau de Jambon, & coupez le tout par tranches, carottes & panais; couvrez-le, & le mettez suer sur un fourneau ; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de Veau, moüillez-le d'un bon bouillon qui soit fait, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de persil & une ciboule entiere, & tant soit peu de fines herbes, des champignons & des truffes. Faites mitonner le tout ensemble, jusques à ce que les tranches de Veau soient cuites ; ensuite tirez-les de dedans la casserole, & y délayez le coulis d'Ecrevices, qui est dans le mortier, & le passez à l'étamine : Prenez garde qu'il ne soit point trop lié, & le vuidez dans une marmite, & le mettez sur des cendres chaudes ; il faut prendre garde qu'il ne boüille, de peur qu'il ne tourne. Faites un ragoût ; prenez les queues des Ecrevices que vous avez épluchées, avec quelques petits champignons & truffes coupez par tranches : passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de Veau, & y mettez six petits cûs d'artichaux ; mitonnez le tout ensemble ; étant cuites, liez le petit ragoût avec le coulis d'Ecrevices, & y en mettez un peu amplement : mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bon bouillon, garnissez le bord du plat des Ecrevices que vous avez épluchées, mettant le côté de la queue en dedans du plat. Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez & les débardez, & les dressez proprement sur le Potage ; Tirez la demi-douzaine de cûs d'ar-

tichaux de vôtre ragoût ; dressez les sur le Potage autour des Poulets : mettez du coulis d'Ecrevices ce qu'il en faut dans le ragoût, pour moüiller le Potage. Voyez que le Potage & le ragoût soient d'un bon goût ; & jettez le ragoût & le coulis sur le Potage, & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Chapons, de Poulardes, de Dindonneaux aux Ecrevices ; de la même maniere que celui de Poulets : Pour celui de Pigeons, on l'expliquera au Potage de Pigeons.

Potage de Poulets au ris, aux Ecrevices.

Faites cuire vos Poulets de la même maniere que ceux ci-dessus. La garniture du Potage d'Ecrevices est toute differente à l'autre maniere : Prenez une poignée de Ris, épluchez-le bien, & le lavez à plusieurs eaux, & le mettez égouter, & le faites secher devant le feu ; ensuite le mettez dans une petite marmite, & le moüillez de bon boüillon, & le faites crever à petit feu, en remuant de tems en tems, & y remettre du bouillon à plusieurs fois. Passez les queues d'Ecrevices, avec quelques champignons & truffes par tranches, dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les mettre mitonner à petit feu, les bien dégraisser, & les lier de coulis d'Ecrevices. La maniere de le faire est marquée ci-dessus. Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon, dans le plat que vous voulez servir le Potage : Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez, & les débardez & les dressez proprement sur le Potage; mettez un peu de coulis d'Ecrevices; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage, & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Chapons, Poulardes & Dindonneaux au Ris aux Ecrevices, de la même maniere que celui de Poulets.

Potage de Poulets au Ris.

Vos Poulets étant bien épluchez, & blanchis & troussez, comme ci-dessus, les barder & les ficeler, & les empoter dans une marmite, avec de bon bouillon; prenez un quarteron de Ris, épluchez le bien, le lavez à plusieurs eaux; & l'égoutez bien, & le mettez secher auprès du feu, après mettez-le dans une petite marmite avec de bon bouillon. Faites-le crever à petit feu, en y mettant de tems en tems du bouillon, & le remuant avec une cuilliere. Le Ris étant cuit, mettez-le sur des cendres chaudes pour le tenir chaud : mitonnez des croûtes de bon bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage: tirez les Poulets de la marmite, les déficelez & les débardez, & les dressez proprement sur le Potage. Faites une bordure de Ris qui soit un peu liquide autour de votre plat, & jettez sur le Potage un jus de Veau clair qui ne soit point chargé en couleur. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

Les Potages de Chapon & de Poularde au Ris se font de même que celui de Poulets.

Potage de Profitrolle.

Faites faire huit petits pains, de la grosseur d'un œuf, & un pain d'un quarteron de pâte; chapelez-les bien, & qu'ils soient d'une belle couleur; faites y une ouverture dessous, & en ôtez bien toute la mie des neufs pains, & les farcissez d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre H. Et les faites mitonner dans un jus de Veau. Faites un ragoût de crêtes, de ris-de-veau coupez en long, de truffes coupées par tranches, & des petits champignons, & huit petits cûs d'artichaux; passez le tout dans une casserole, avec

un peu de lard fondu, & le moüillez d'un jus de Veau, & le laiſſez mitonner à petit feu ; étant mitonné, liez le d'un coulis de Perdrix à la broche, & la tirez & la pilez dans un mortier : prenez une livre & demi de roüelle de Veau, & un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais ; couvrez la caſſerole d'un plat, & la mettez ſur un fourneau ſuer à petit feu ; étant attaché comme un jus de Veau, poudrez-le tant ſoit peu d'une pincée de farine, & le remuez ſept à huit tours ſur le fourneau, & le moüillez moitié jus & moitié boüillon, & l'aſſaiſonnez de champignons & de truffes, une ciboule entiere, du perſil, un peu de baſilic, quelques croûtes ; faites mitonner le tout enſemble pendant une demi-heure à petit feu ; enſuite, ôtez les tranches de Veau, & y délayez la Perdrix pilée, & le paſſez à l'étamine, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop lié, & le vuidez dans la caſſerole où eſt vôtre ragoût, qui eſt paſſé ci-deſſus. Faites mitonner des croûtes, moitié bon bouillon & jus de Veau dans le plat que vous voulez ſervir le Potage : dreſſez deſſus proprement le pain, le plus gros au milieu, que vous avez farci de hachis de Perdrix, & mitonné, & les huit petits autour, avec un cû d'artichaux entre deux : garniſſez la bordure du plat du Potage de crêtes & de ris-de veau coupez en long. Voyez que le coulis ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur le Potage, & le ſervez chaudement.

Potage de Profitrolles au blanc.

Ce Potage ſe fait de la même maniere que celui qui eſt marqué ci-deſſus ; au lieu d'un coulis roux, il faut ſe ſervir d'un coulis blanc à la Reine, dont on trouvera la maniere de faire le coulis au Potage à la Reine, qui eſt marqué ci devant.

Potage de Profitrolle aux Ecrevices.

Il faut farcir vos pains, & mitonner les croûtes de la même maniere que celui qui est marqué ci-dessus : Passez des crêtes & des ris de-veau, champignons & truffes, & huit cûs d'artichaux, & les queues d'Ecrevices dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & un bouquet de fines herbes ; étant passé, moüillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez bien, & les liez d'un coulis d'Ecrevices, dont vous trouverez la maniere de le faire au Potage de *Poulets* aux Ecrevices. Vos croûtes étant mitonnées dans le plat que vous voulez servir le Potage, dressez proprement le gros pain dans le milieu, & les huit petits pains autour, & les cûs d'artichaux entre deux. Faites une bordure autour du plat de crêtes & de ris de-veau coupez en long. Voyez que votre ragoût & coulis d'Ecrevices soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié, & le jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

Potage de Cailles, Perdreaux ou Pigeons en Profitrolle.

Prenez des Cailles, faites-les cuire à la braise ; passez des crêtes, des ris de-veau, cûs d'artichaux, champignons & truffes dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un jus de Veau, & le dégraissez bien, & le liez d'un coulis de Perdrix, comme il est marqué ci-dessus au Potage de Profitrolle. Tirez les Cailles cuites à la braise, & les laissez égouter, & les mettez ensuite dans le ragoût ; vos pains étant vuidez, mettez-y dans chacun une Caille, avec un peu de ragoût, & les faites mitonner tant soit peu dans un jus de Veau : mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez

ser-

ſervir le Potage, moitié jus de Veau, & moitié bouillon ; dreſſez proprement le plus gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les cûs d'artichaux entre deux. Garniſſez le tour de vôtre Potage de crêtes & de ris-de-veau, ou bien une bordure de petits champignons farcis. Voyez que le ragoût & le coulis ſoient d'un bon goût, & le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement.

Les Profitrolles de Perdreaux, de Tourterelles & de petits Pigeons ſe font de la même maniere.

Autre Potage de Profitrolle.

Formez-le de ſix petits pains, & un grand au milieu, trois farcis avec du Jambon, & les trois autres farcis de Chapon, le grand farci d'un hachis de Jambon & de Chapon, avec ris de veau, champignons, truffes, mouſſerons, cûs d'artichaux coupez en dez : Vous garnirez de Fricandeaux piquez, paſſez au roux, un cordon de crêtes, & un ragoût de mouſſerons ou champignons, cûs d'artichaux, pointes d'aſperges, le tout paſſé dans une caſſerole, & moüillé d'un jus de Veau, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon clair : le Potage étant dreſſé, vous jettez le ragoût par-deſſus, & le ſervez chaudement.

Potage de Sarcelles ou autres Oiſeaux aux champignons ou aux truffes.

Ayez des Sarcelles ou autres Oiſeaux de cette nature ; vuidez-les, & les trouſſez proprement ; piquez-les enſuite de gros lard bien aſſaiſonné, & les faites cuire à demi à la broche ; enſuite tirez-les, & les empotez dans une marmite, avec de bon bouillon, & les mettez cuire : Paſſez des petits champignons ou des truffes dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de

de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, & les bien dégraisser. Faites un coulis d'une Sarcelle, que vous faites cuire à la broche, & la pilez dans un mortier. Prenez une livre ou deux de roüelle de Veau, avec un morceau de Jambon coupé par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais : couvrez la casserole, & la mettez suer sur un fourneau à petit feu ; lorsque le Veau est attaché comme un jus, poudrez-le tant soit peu d'une pincée de farine, en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau, & le moüillez moitié jus & moitié bouillon ; assaisonnez-le de champignons, de truffes, un peu de persil, & une ciboule entiere, deux ou trois clous, un peu de basilic, quelques croûtes ; laissez le tout mitonner ensemble pendant une demi-heure à petit feu : ensuite, tirez les tranches de Veau de dedans le coulis, & délayez-y la Sarcelle pilée ; passez le tout dans une étamine. Voyez que le coulis ne soit point trop lié, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de champignons ou de truffes : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage, moitié jus de Veau & moitié boüillon : tirez les Sarcelles de la marmite, & les dressez proprement sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

Autre Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux aux Champignons.

Ayez des Sarcelles, ou autres Oiseaux de cette nature, vuidez-les, & les troussez proprement ; piquez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche ; ensuite tirez-les, & les faites cuire dans une marmite, avec bon bouillon, assaisonnez de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; lorsqu'elles seront à moitié cuites, vous

vous aurez des Champignons épluchez & coupez en dez, que vous passerez dans du lard fondu, & y mettez deux bonnes pincées de farine : Vos Champignons étant bien passez, vous les jettez dans le plat où cuisent vos Sarcelles, & laissez bien boüillir le tout ensemble, le bouillon étant consommé à propos, vous faites mitonner vos croûtes, & vous dressez vos Sarcelles dessus, & avant que de servir, vous y mettez un jus de Mouton, & de citron : garnissez le bord de vôtre plat de Champignons frits, les faisant amortir dans la casserole, avec du bouillon, assaisonnez de sel & poivre; les égoutez, & les frire dans du sain-doux.

Potage de Champignons farcis.

Ayez des Champignons, épluchez-les bien, & en ôtez les queues; ensuite faites une farce avec chair de Veau, moëlle de Bœuf & lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, & une mie de pain trempée dans du bouillon ou jaunes d'œufs; farcissez-en vos Champignons, & les faites cuire dans une casserole, avec sel, poivre, un bouquet de fines herbes, & bon bouillon; étant cuits, vous faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon, & dressez vos Champignons dessus; & garnissez de foyes de Poulets en ragoût, Champignons frits, & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi le garnir de ris-de veau, fricandeaux piquez, crêtes & truffes; & faire un pain de profitrolle au milieu, farci de Champignons, cûs d'artichaux, ris-de-veau, le tout coupé en dez, & passez en ragoût. Vous faites à l'un & l'autre un coulis blanc ou brun; le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau dont vous voulez tirer votre coulis du jus, vous le pilez dans un mortier, avec croûtes de pain, & les passez par l'étamine avec bouil-

bouillon, & vous vous en servez pour vôtre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champignons avec differentes volailles, comme Chapons, Cailles, &c. On en fait aussi en maigre : vous pouvez pour cela farcir vos Champignons avec de la chair de Poisson, comme nous l'avons marqué en differens endroits.

Potage aux Truffes.

Prenez des Truffes & les pelez bien proprement; coupez-les par tranches, & les mettez dans une petite marmite, avec du jus de Veau, *les laisser* mitonner à petit feu ; étant cuites, mettez y un coulis clair de Perdrix, dont vous trouverez la maniere de le faire au Potage de Profitrolle ci-devant ; étant passé, & qu'il ne soit point fort épais, vuidez-le dans la marmite, avec les Truffes. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage ; mettez-y au milieu un pain de profitrolle farci. Voyez que le coulis & le ragoût de Truffes soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

On fait des Potages de Faisandeaux, de Cailles, & autres gibiers aux Truffes.

Le Potage aux mousserons & aux morilles se fait de la même maniere que celui aux Truffes.

Potage de Pigeons farcis au roux, aux Oignons.

Prenez de gros Pigeons, & les plumez, qu'ils soient bien épluchez, vuidez-les, & les troussez proprement : dérachez la peau de l'estomac du Pigeon avec le doigt : & le farcissez d'une farce, dont voici la maniere de la faire. Prenez quelques blancs de volailles ou bien un morceau de Veau, avec un peu de lard, & une tetine de Veau blanchi, assaison-

ſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; mettez-y quelques champignons & truffes ; perſil & ciboules hachez, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien haché enſemble, & pilé dans le mortier, & en farciſſez vos Pigeons ; arêtez la peau des Pigeons, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante, en ne les laiſſant qu'un moment, & les retirer, les bien éplucher, & les emporter dans une marmite, avec de bon bouillon, & les mettre cuire. Prenez des petits oignons, pelez-les, & les faites frire dans du ſain-doux, juſques à ce qu'ils ayent pris une belle couleur, & les retirer enſuite, les laiſſer bien égoutter, & les mettre dans une petite marmite, avec du bouillon & du jus de Veau, & les mettre cuire : mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage : tirez les Pigeons de la marmite, dreſſez-les proprement ſur le Potage, & le garniſſez d'une bordure d'oignons : Paſſez le bouillon des oignons où ils ont cuit dans un tamis, & le jettez ſur le Potage, avec un jus de Veau. Voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement.

Lorſqu'on veut ſervir le Potage lié, au lieu de jus de Veau, on y jette un coulis clair de Veau & de Jambon par deſſus.

L'on fait les Potages de Dindonneaux aux oignons de la même maniere que ci-deſſus.

Potage au Parmeſan.

Ayez des petits pains, gros comme de moyens oignons, bien chapelez ; trempez-les dans un peu de beurre fondu, & les panez de Parmeſan râpé, & les mettez au four pour prendre couleur : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir, de bouillon & jus de Veau ; étant mitonné, mettez-y un hachis de Perdrix par-deſſus, & le panez de

de Parmesan râpé, & le faites prendre belle couleur au four : retirez le, & faites-y une bordure de ces petits pains pour garniture. Il faut en avoir un gros pané de même, qu'il soit farci de hachis de Perdrix, & que vous mettez au milieu, & le servez chaudement.

Potage de Perdrix au roux.

Les Perdrix étant plumées, vuidées & troussées proprement, & refaites, piquez-les de moyen lard, bien assaisonné, les mettez cuire à demi à la broche; étant cuites, retirez-les, & les emportez dans une marmite, avec un paquet de *racines*, & des oignons, & du bon bouillon, & les *mettre* cuire : Faites un coulis, dont voici la maniere. Prenez une livre ou deux de roüelle de Veau, un morceau de Jambon : coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, un peu de carottes & panais : couvrez la casserole, & la mettez suer à petit feu sur un fourneau; étant attaché comme un jus de Veau mettez-y tant soit peu de lard fondu, & le poudrez d'une petite pincée de farine, & le remuez sept ou huit tours sur le fourneau; moüillez-le moitié boüillon & moitié jus, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de persil, & une ciboule entiere, champignons, truffes, tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble. Pilez dans le mortier une Perdrix cuite à demi à la broche; le coulis étant mitonné, tirez les tranches de Veau de dedans, & y délayez la Perdrix pilée, & le passez à l'étamine, & le vuidez dans une marmite, & le tenez chaud. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage du bouillon où ont cuit les Perdrix; étant mitonné, tirez les Perdrix, & les dressez proprement sur le

Po-

Potage. Voyez que le coulis ſoit d'un bon goût, & le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement.

Potage de Dindon à la Chicorée.

Plumez bien un Dindon, vuidez-le, & le trouſſez proprement, & le faites blanchir dans de l'eau boüillante; après l'avoir laiſſé tremper dans pluſieurs eaux tiedes, tirez-le, & le remettez dans de l'eau froide; enſuite eſſuyez le, & l'épluchez bien : enveloppez-le d'une grande barde de lard, & le ficelez, & l'empotez dans une marmite, avec de bon boüillon, & le mettez cuire. Prenez de la Chicorée, & la faites blanchir dans de l'eau boüillante, enſuite la retirer, & la mettre dans de l'eau froide, & la preſſez, & en faites un paquet, que vous mettez dans une petite marmite ou pot, avec de bon boüillon, & la mettez cuire : Mitonnez des croûtes de bon boüillon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage. Tirez le Dindon de la marmite, le déficelez, & le débardez; dreſſez-le proprement ſur le Potage. Faites une bordure autour proprement de la Chicorée : jettez un jus de Veau clair deſſus, & le ſervez chaudement.

Le Potage de Dindon au Celeri ſe fait de la même maniere.

L'on fait auſſi les Potages de Chapon, Poulardes, Poulets à la Chicorée & au Celeri, de la maniere que ci-deſſus.

Potage de Chapon farci aux Huitres.

Prenez un Chapon gras, épluchez-le bien, & le vuidez & le trouſſez proprement, les pattes dans le corps; paſſez le doigt entre la peau & la chair de deſſus l'eſtomac, & détachez avec un coûteau l'eſtomac du corps du Chapon, & le deſoſſez, & mettez la chair ſur une Table, avec un peu de graiſſe de

de Bœuf, du lard, du Jambon crud, champignons, truffes, persil, ciboules hachez, assaisonné de poivre, sel, fines herbes, fines épices, trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans du lait; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier; farcissez le Chapon de la farce. On y peut, si l'on veut, mettre un ragoût d'Huitres dedans, & l'arrêter en le cousant par les deux bouts. Enveloppez-le d'une barde de lard, & le ficelez, & l'emportez dans une marmite, avec une petite braise de Veau moüillée, que vous ferez de cette maniere: Prenez une roüelle de Veau de deux livres, & la coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec quelques tranches d'oignons, carottes & panais: couvrez la casserole d'un plat, & le mettez suer; étant attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau, & le moüillez de bouillon, & d'une cuillerée de jus; ayant bien détaché le tout, vuidez-le dans la marmite où est le Chapon, & assaisonnez-le de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & le mettez mitonner à petit feu. Faites un ragoût d'Huitres de cette maniere: les Huitres étant écaillées, mettez-les dans une casserole, & les faites dégourdir sur le feu dans leurs eaux, & les retirer une à une, en le nettoyant, & les mettre égouter sur une assiette. Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & le moüillez de jus de Veau, & le mettez mitonner à petit feu; étant cuit, le bien dégraisser, & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair, & y mettre les Huitres dedans mitonner; prendre garde qu'elles ne boüillent, mettez y la quantité qu'il faut de coulis clair de Veau & de Jambon, pour moüiller vôtre Potage: Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dans le pla-

plat que vous voulez ſervir le Potage. Tirez le Chapon de la marmite, & le déficelez & le débardez, & le dreſſez proprement ſur le Potage. Faites un cordon autour du plat des huitres. Voyez que le coulis ne ſoit point trop ſalé, & qu'il ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur le Potage, & le reſte du ragoût, & le ſervez chaudement.

Potage de croûtes en gras aux Huitres.

Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bon bouillon, & moitié jus de Veau : faites les attacher au fond du plat ; ſervez vous du même coulis & ragoût qui eſt marqué ci-deſſus au Potage de Chapon aux Huitres. Faites la garniture du Potage, d'un cordon d'Huitres, & jettez le coulis & le reſte du ragoût d'Huitres par-deſſus, & le ſervez chaudement.

Potage de croûtes aux Ecrevices en gras.

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié bon bouillon, & moitié jus de Veau, & les laiſſez attacher au fond du plat ; jettez par-deſſus un ragoût, & un coulis d'Ecrevices, qui ſoit de bon goût, & le ſervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût & le coulis d'Ecrevices à l'article des Potages de Poulets aux Ecrevices.

Potage de croûtes au roux au coulis de Perdrix.

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié bouillon, & moitié jus de Veau, & les laiſſer attacher ; jettez par-deſſus un coulis de Perdrix au roux, & le ſervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à l'article du Potage de Perdrix au roux, qui eſt marqué ci devant.

Potage de croûtes au Jambon.

Prenez du Jambon qui ne soit point salé, & le coupez par petites tranches de la longueur de deux doigts, & à proportion de la largeur; qu'il n'y ait rien que du maigre. Garnissez en le fond d'une casserole, & la couvrez, & la mettez suer à petit feu sur un fourneau; & lorsqu'il veut commencer de s'attacher, il faut le moüiller d'un jus de Veau, sans sel, & le laisser mitonner, avec un bouquet, à petit feu; étant cuit, le lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair la quantité qu'il faut pour moüiller vos croûtes; mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Faites une bordure autour du plat, des tranches de Jambon. Voyez que le jus soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop salé, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux Mousserons.

Prenez des Mousserons; passez les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus de Veau, & les laissez mitonner: étant cuits, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Perdrix roux; dont vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Mitonnez des croûtes, moitié jus de Veau & moitié bouillon, & les laissez attacher au fond du plat. Voyez que le ragoût de Mousserons soit d'un bon goût, & qu'il y ait assez de coulis clair pour moüiller vos croûtes, & le jettez par-dessus les croûtes, & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux Champignons farcis.

Epluchez des petits champignons, & les farcissez d'une

d'une farce de blanc de Volaille, dont vous trouverez la maniere de la faire en plusieurs endroits. Les Champignons étant farcis, mettez les dans une tourtiere, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, ou sous un couvercle: qu'ils prennent une belle couleur. Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat, & garnissez-le d'une bordure de Champignons farcis, & jettez par dessus un coulis clair de Veau & de Jambon & de Champignons. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux Truffes.

Prenez des Truffes, & les pelez proprement, & les coupez par tranches, & les mettez dans une casserole, avec un peu de jus de Veau, & les faites mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les d'un coulis clair de Veau & de Jambon. Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le coulis. Garnissez le bord du plat d'une bordure de tranches de Truffes sur les croûtes, & les servez chaudement.

Potage de croûtes aux Morilles.

Coupez des Morilles par la moitié, & les lavez à plusieurs eaux, pour en ôter le gravier: étant bien égoutées, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu; étant passées, moüillez-les d'un peu de boüillon, & y mettez un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Garnissez le plat d'une bordure de Morilles, & jettez le jus où elles ont cuit dessus: attendez un moment que les croû-

tes soient imbibées de ce jus, ensuite, jettez sur les croûtes un coulis à la Reine, vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. & le servir chaudement.

Potage de croûtes aux pointes d'Asperges.

Prenez des Asperges, & n'en coupez que le verd. Faites-les blanchir à l'eau boüillante, & les tirez, & les mettez dans une petite marmite, avec un peu de boüillon, & les mettez cuire. Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Les Asperges étant cuites, faites-en une bordure autour du plat. L'on peut mettre un petit pain de profitrolle dans le milieu, & jettez un par-dessus un jus de Veau à demi lié, & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux cûs d'Artichaux.

Tournez deux à trois douzaines de petits cûs d'artichaux les plus égaux qu'on peut trouver; étant tous tournez, faites-les blanchir à l'eau blanche, qui se fait avec du beurre manié, avec de la farine, du sel & de l'eau, la quantité qu'il faut pour blanchir les cûs d'Artichaux. Les Artichaux étant blanchis, ôtez-en le foin; & les parez proprement. & les mettez mitonner dans un coulis clair de Veau & de Jambon. Mitonnez des croûtes avec du jus de Veau, & les laissez attacher. Faites une bordure autour du plat des cûs d'Artichaux, & en mettez un dans le milieu, qui soit plus grand. Voyez que le coulis de Veau & de Jambon soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus les croûtes, & les servez chaudement.

Potage de croûtes aux Cardons d'Espagne.

Prenez des Cardes, épluchez-les bien, & les faites cuire de même que les cûs d'Artichaux; étant cuits, mettez-les égoûter, & les mettez dans une casserole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon: Mettez mitonner des croûtes, & les laissez attacher au fond du plat. Garnissez le bord du plat d'une bordure de Cardes, & en semez par filets pardessus, & mettez un petit pain de profitrolle dans le milieu, & jettez par-dessus un jus de Veau demi lié. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement. Le jus de Veau demi lié se fait de cette maniere. Prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & un peu de Jambon; coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon, carottes & panais coupez par tranches, & le couvrez, & le mettez suer à petit feu; & lorsqu'il est attaché, & que vous voyez qu'il a pris une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez de farine, & lui faites faire sept à huit tours sur le fourneau, & le moüillez moitié bon boüillon & moitié jus, l'assaisonnez d'une ciboule entiere, un peu de persil, un peu de basilic, quelques champignons & truffes, deux ou trois clous, & une couple de croûtes: Faites mitonner le tout pendant une demi-heure ensemble. Tirez les tranches de Veau de la casserole: Passez le jus de Veau dans une étamine & qui soit clair, & cependant qui soit lié, & d'une belle couleur, & vous en servez pour jetter sur les Potages de croûtes.

Pour ce qui est des Potages aux croûtes au blanc, ils sont marquez ci-devant aux Potages au blanc.

Potage de croûtes aux Pois verds.

Prenez des Petits Pois, & les mettez dans une

casserole, avec un peu de bon beurre frais, & un bouquet de fines herbes, & les assaisonnez de sel & de poivre : étant passez sur le fourneau, poudrez-les tant soit peu d'une pincée de farine, & les moüillez d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de Veau, & les laissez attacher ; étant attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crême pour les dégraisser, prenant garde qu'ils ne boüillent, de peur qu'ils ne tournent, & les jettez sur vôtre Potage de croûtes, & les servez chaudement.

Potage de croûtes à la Purée verte.

Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat, & les garnissez d'une bordure de petit lard ; jettez une Purée verte pardessus, & les servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire la Purée à l'article des Potages de Poulets à la Purée verte.

Potages de croutes au coulis de Lantilles.

Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat ; étant attachées, jettez un coulis de Lantilles par-dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis au Potage de Perdrix aux Lantilles.

Potage de Croutes aux cotons de Pourpier.

Epluchez bien les cotons de Pourpier, & les faites blanchir à l'eau blanche, comme les cardes: étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter ; ensuite mettez-les dans une casserole, avec un jus de Veau & de Jambon demi lié, & les faites mitonner à petit feu ; étant mitonnez, voyez qu'il soit d'un bon

goût,

goût, & qu'il y ait assez de jus pour moüiller les croûtes. Faites mitonner des croûtes avec du jus de Veau, & les faites attacher au fond du plat ; étant attachées, voyez que les cotons de Pourpier soient d'un bon goût, & le jus, & le jettez pardessus les croûtes, & le servez chaudement.

Potage de lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'amandes, selon la grandeur de vôtre plat, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems, en les arrosant d'un peu d'eau ; étant bien pilées, il faut avoir une casserole sur le feu, avec de l'eau qui soit tiéde, & fort peu de sel : vous verserez cette eau dans vôtre mortier, & passerez le tout par l'étamine deux ou trois fois, ensuite mettez ce lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton, & faites cuire le tout petit à petit : Pour dresser vôtre Potage, coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans le plat, & quand elles seront sechées à l'air du feu, faites mitonner vôtre Potage du même lait, & étant prêt à servir, arrosez le autant qu'il est necessaire.

Quelques-uns font boüillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettent la mie de deux petits pains, qu'ils mêlent ensemble dans un mortier avec les Amandes, & le font ensuite mitonner dans la marmite l'espace de trois ou quatre heures, avec sucre & canelle, comme ci-dessus ; après quoi ils le passent, & dressent de même. Vous garnirez avec du masse-pain, ou des Amandes à la praline, que vous faites ainsi : Prenez des Amandes bien échaudées : faites les un peu égouter, & les mettez dans le sucre en poudre ; jettez-les tout d'un tems dans une poële à frire, que vous aurez toute prête, avec de bonne huile chaude ; vous les remuerez & tournerez toûjours, jusqu'à ce qu'elles devien-

nent de couleur d'or, & alors vous les tirerez vitement, & en ferez quatre ou cinq tas, parce qu'elles s'attacheroient enſemble, & vous en garnirez vôtre Potage.

Potage de ſanté en maigre.

Faites cuire deux litrons de poids verds ſecs; étant cuits, mettez-les dans une grande marmite, & la rempliſſez d'eau, & les faites cuire une heure ou deux; étant cuits, laiſſez repoſer le boüillon, & en paſſez le clair dans une marmite, & y mettez huit à dix oignons, un paquet de carottes, & un de panais, quelques racines de perſil, une couple de cuillerées de jus d'oignons, & aſſaiſonné de ſel; faites boüillir le tout enſemble: mettez-y dans la ſaiſon un paquet de chicorée, & un paquet de celeri; une autre fois un paquet de laitues Romaines; une autre fois des concombres; enſuite vous y mettez de l'ozeille & du pourpier, & un paquet de cerfeüil. Voyez que le bouillon ſoit d'un bon goût. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le Potage du même bouillon, & garniſſez de la garniture ſelon la ſaiſon, que vous jugez à propos, & jettez du boüillon pardeſſus, & mettez un pain au milieu, & le ſervez chaudement.

Potage d'Oignons au blanc en maigre.

Pelez deux à trois douzaines d'Oignons d'une moyenne groſſeur; étant blanchis, tirez-les & les mettez égouter, & les empotez dans une petite marmite, & les moüillez d'un boüillon de ſanté, & les faites cuire. Faites un coulis blanc de cette maniere: Prenez deux onces d'amandes douces, & les peler & les piler dans le mortier, les arroſant de tems en tems de lait, y ajoûter trois à qua-

tre

tre jaunes d'œufs durs, & un peu de mie de pain trempée dans du boüillon ; étant bien pilé le tout ensemble, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine sur un plat, avec deux à trois cuillerées de boüillon de santé, passez le tout dans l'étamine ; étant passé vuidez-le dans une petite marmite pour tenir chaud. Mitonnez des croûtes du boüillon où ont cuit les oignons : les croûtes étant mitonnées, garnissez le plat d'un cordon d'Oignons, & mettez un petit pain dans le milieu, & jettez dessus le coulis blanc, & le servez chaudement.

Potage d'Oignons au roux en maigre.

Pelez trois à quatre douzaines d'Oignons les plus égaux en grosseur que vous pourrez trouver, & les farinez, & les faites frire dans du beurre rafiné, qu'ils prennent une belle couleur ; étant frits, tirez-les, & les laissez égouter, & les empotez dans une petite marmite ou pot de terre, & les moüillez d'un boüillon de Poisson. Mitonnez des croûtes d'un bouillon de Poisson. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre B. Les croûtes étant mitonnées, mettez un petit pain dans le milieu, & garnissez le Potage d'un cordon d'Oignons roux. Voyez que le bouillon où ont cuit les Oignons & le Potage soient d'un bon goût : Jettez le bouillon où ont cuit les Oignons par-dessus, & le servez chaudement.

Potage d'Oignons coupez par tranches en maigre.

Prenez une douzaine d'Oignons, les pelez & les coupez par tranches : mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez les Oignons coupez par tranches, & les faites cuire sur le fourneau ; étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les moüillez d'une purée claire, ou bien d'eau, & les

assaisonnez de sel & un peu de poivre, & laisser boüillir le tout ensemble pendant une demi-heure: étant cuits, goûtez le boüillon, qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une pointe de vinaigre. Mitonnez des croûtes ou du pain tranché, du même bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage; étant mitonné, jettez du bouillon par-dessus avec les Oignons, & le servez chaudement.

Potage d'Oublon en maigre.

Faites blanchir les Oublons; étant blanchis, faites-en un paquet, & le mettez dans une marmite ou pot de terre, avec une purée claire ou jus d'Oignons, ou bien bouillon de Poisson; étant cuits, mitonnez des croûtes d'une purée claire, ou bien d'un bouillon de Poisson: les croûtes étant mitonnées, garnissez le Potage d'une bordure des Oublons, & jettez par-dessus le bouillon où ont cuit les Oublons, & mettez un pain au milieu, & le servez chaudement.

Potage à la Julionne en maigre.

Selon la saison, prenez des cœurs de laitues & des pointes d'asperges, que vous faites blanchir, avec une douzaine d'oignons blancs; étant blanchis, faites un paquet des pointes d'asperges: & un autre de cœurs de laitues, & les mettez dans une petite marmite, avec la douzaine d'oignons, & deux poignées de petits pois verds, & les moüillez d'un bouillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu; étant à demi-cuits, mettez-y une pincée de cerfeüil coupé, avec une poignée d'ozeille à demi-hachée, & une poignée de pourpier: Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson ou de bouillon de racines; étant mitonnées dans le plat que vous voulez servir le Potage, mettez-y un petit pain dans le mi-

milieu, & garnissez le tour du Potage d'oignons, des pointes d'asperges, & des cœurs de laitues. Voyez que le boüillon où ont cuit les herbes soit d'un bon goût; jettez le tout dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le bouillon de poisson & de racines à la lettre B.

Potage de Pourpier en maigre.

Vous le laissez presque de toute sa longueur quand il est petit, & le faites cuire dans une petite marmite, moitié bouillon de purée & moitié jus d'oignons: étant cuit, mitonnez des croûtes de bouillon de santé, que vous passez; étant mitonné, mettez-y un petit pain dans le milieu. Garnissez le Potage d'un cordon de Pourpier. Voyez que le Potage & le bouillon où a cuit le Pourpier soit d'un bon goût; jettez le bouillon de Pourpier par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de Brocolis en maigre.

Les Brocolis sont des rejettons de choux: vous les épluchez bien, & les jettez dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; ensuite empotez-les dans une petite marmite, avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de bouillon de santé: étant cuits, mitonnez des croûtes d'un bouillon de santé, clair; étant mitonné, voyez que le Potage soit d'un bon goût, & le bouillon où les Brocolis ont cuit; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Garnissez le Potage d'une bordure de Brocolis, & mettez un petit pain au milieu, & jettez par-dessus le bouillon, où ont cuit les Brocolis.

Potage de Concombres en maigre.

Pelez des Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez la graine; mettez-les dans une petite marmite, & les mouillez d'une cuillerée de boüillon de racine, & une cuillerée de boüillon de Poisson: mitonnez des croûtes dans un plat, moitié boüillon de Poisson & moitié bouillon de racines; étant mitonnées, mettez-y un petit pain dans le milieu Garnissez le Potage d'une bordure de Concombres Voyez que le Potage & le bouillon des Concombres. soit d'un bon goût & le jettez pardessus, & le servez chaudement. Il faut observer qu'en mettant cuire les Concombres il faut mettre dans la marmite, un petit paquet d'ozeille, & un petit paquet de cerfeüil pour y donner du goût.

L'on peut les farcir en maigre d'une farce de Poisson, de la même maniere que ceux en gras. Il faut mitonner les croûtes d'un bouillon de Poisson, & mettre au milieu un petit pain farci, & le garnissez de même que l'autre ci-dessus.

Potage d'Asperges à la purée en maigre.

Faites cuire des pois, épluchez une poignée ou deux d'épinars, que vous faites blanchir, avec trois à quatre ciboules; étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, & les pressez bien, les pilez dans le mortier avec une cuillerée à pot de pois cuits: vous pouvez-y ajoûter quelques pointes d'Asperges bien blanchies: Coupez des pointes d'Asperges la quantité qu'il en faut pour garnir le Potage & les faites blanchir; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & en faites une couple de petits paquets, & les mettez dans une petite marmite, avec un peu de bouillon de racines & les mettez cuire. Prenez une casserole & un morceau de beur-

re.

re de la grosseur de deux noix, un oignon coupé par tranches, quatre à cinq tranches de carottes, & autant de panais, quelques champignons & truffes; passez le tout ensemble sur le fourneau & y mettez un peu de persil & de cerfeüil, & le moüillez, moitié bouillon de racines & moitié bouillon de Poisson, & y mettez la grosseur de deux œufs de mie de pain, & tant soit peu de basilic & assaisonnez de sel, & de deux à trois clous, faites mitonner le tout ensemble: étant mitonné, tirez la purée du mortier, & la délayez dans la casserole, & la passez dans une étamine; étant passée, voyez qu'elle ne soit ni trop liée, ni trop claire, & la vuidez dans une marmite pour la tenir chaudement. Faitez mitonner des croûtes, moitié boüillon de Poisson; les croûtes étant mitonnées, mettez-y un petit pain dans le milieu. Garnissez le Potage d'une bordure de pointes d'Asperges. Voyez que le Potage & la purée soient d'un bon goût: jettez la purée par-dessus, & le servez chaudement.

Potages de Laitues farcies en maigre.

Voyez ce qui a été dit ci-devant pour les laitues farcies, lettre L. hors qu'ici vous les farcissez d'une bonne farce de Poisson, telle qu'on a vu lettre F. Etant ficelées mettez-les cuire dans une petite marmite, avec du boüillon de Poisson; étant cuites, mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson: étant mitonné, mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les Laitues, & les deficelez, & les coupez par la moitié, & en faites une bordure autour du Potage. Voyez qu'il soit d'un bon goût; jettez dessus le Potage un coulis roux de Poisson, ou bien un coulis au blanc, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire ces coulis à la lettre C. On peut y mettre au lieu de coulis une purée claire.

Potage au Fenoüil en maigre.

Il faut prendre les pointes du Fenoüil dans la saison, & les hacher à demi ; & les mettez dans une petite marmite, avec du bouillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu : mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson ; le Potage étant mitonné, mettez-y un petit pain dans le milieu. Voyez que le Potage & le bouillon de Fenoüil soit d'un bon goût, jettez le bouillon de Fenouil par-dessus, & le servez chaudement.

Fin du premier Tome.

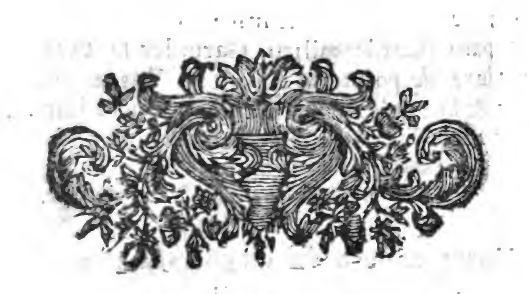


TABLE DES METS

Contenus dans ce premier Volume.

A.

B.

Bar-

Bœuf,

Bro-

C.

Cha-

Au-

Cre-

F

Foyes

H. *Ha.*

H,

J.

Jus

L.

M.

O.

Oil,

P.

pâté

Po-

Fin de la Table du premier Volume.





